



ESPECIAL UN VIAJE  
GASTRONÓMICO

## EN ESTA EDICIÓN:

Editorial: Un viaje gastronómico, geográfico, literario y cultural (pág. 1)

Especial:

[Una ontología de frutas Cubanas](#) (pág. 2)

[Pan de Yuca, ¡Pan de Oro!](#) (pág. 6)

[¡Comida y México, México y comida! Una Aventura gastronómica](#) (pág. 8)

[Un tour gastronómico por la ciudad de México](#) (pág. 11)

[Un paseo por los sabores de Latinoamérica desde el mercado de Seven Sisters en el norte de Londres](#) (pág. 14)

[Entrevista con Claus Meyer, originador del mejor restaurante de Bolivia, Gustu](#) (pág. 17)

El Chache y la Jara: [Brindis de sopa y gazpacho](#) (pág. 20)

La Latina Comedia: [Recetario infernal: Galletas de barro de Haití](#) (pág. 22)

La entrevista: [Adam Feinstein: sobre los huesos de Neruda y su pasión por el poeta](#) (pág. 25)

Palabras:

[Tres poemas del libro Nómadas de Catherine Bernales](#) (pág. 26)

[Feria del Libro de Londres 2015: México y la literatura latinoamericana en Inglaterra](#) (pág. 29)

Club del libro:

[Reseña del libro Amores de Eduardo Galeano](#) (pág. 31)

Fotografía Latina: [Diez preguntas con el fotógrafo Iván Kashinsky](#) (pág. 32)

Perfiles: [Víctor Ríos entre el arte y la comunidad: Un ejemplo de talento y perseverancia](#) (pág. 35)

Voces Latinas: [Programa de Voluntariado de ICS en Centro América y África](#) (pág. 37)

Mi historia: [Una expat mexicana en Londres](#) (pág. 40)

Artículo Patrocinado: [¿Ha pensado en iniciar su propio negocio en Londres?](#) (pág. 42)

¡Sabor británico!: [Filetes al Grill con Salsa de Vino Tinto](#) (pág. 46)

## EQUIPO VENTANA LATINA

Adriana Maldonado, directora y editora general, [adrianamaldonado@ventanalatina.co.uk](mailto:adrianamaldonado@ventanalatina.co.uk). Tania Farías, redactora y *Guía Cultural*, [taniafarias@ventanalatina.co.uk](mailto:taniafarias@ventanalatina.co.uk). María Oliveira, revisión de textos y estilo. Verónica Sanchis, Fotografía Latina, [veronicasanchis@ventanalatina.co.uk](mailto:veronicasanchis@ventanalatina.co.uk). Jessica Sequeira, English Blog, [jessicasequeira@ventanalatina.co.uk](mailto:jessicasequeira@ventanalatina.co.uk). Marilyne Buda, redactora y corresponsal en París, [marilynebuda@ventanalatina.co.uk](mailto:marilynebuda@ventanalatina.co.uk). Lluvia Almada, redactora encargada de Sabor Británico, Belen Pozzo, Arte latinoamericano, [belenpozzo@ventanalatina.co.uk](mailto:belenpozzo@ventanalatina.co.uk), Ellen Donnison, redacción y traducción, Danila Bragagnini, redactora, [danila.bragagnini@ventanalatina.co.uk](mailto:danila.bragagnini@ventanalatina.co.uk). Lucia Nieto, redactora y maquetación, [lucia.nieto.maestre@ventanalatina.co.uk](mailto:lucia.nieto.maestre@ventanalatina.co.uk).

Ventana Latina es una publicación independiente de la Casa Latinoamericana (Latin American House). Todos los artículos, columnas y entrevistas publicadas son responsabilidad de sus autores(as) y no reflejan obligatoriamente la opinión de Latin American House así como de la directora de Ventana Latina. Se prohíbe la reproducción total o parcial de la información e imágenes contenidas en la publicación sin previa autorización.

Copyright © 2014 Latin American House. All rights reserved. Registered Charity no. 1127253 | Company no. 6720498. 10 Kingsgate Place, London NW6 4TA, United Kingdom. Tel: +44 (0)20 7372 8653, [www.ventanalatina.co.uk](http://www.ventanalatina.co.uk)



**Ventana Latina**  
Revista Cultural

## Un viaje gastronómico, geográfico, literario y cultural



© Carmen Pascual

de Bolivia, además de uno de los mejores de Latinoamérica. Pero al mismo tiempo que una experiencia culinaria de 5 estrellas, *Gustu* tiene su lado caritativo y responsable entrenando a jóvenes de orígenes humildes para ser chefs y administradores.

Continuando con las columnas, La Latina Comedia de Julio nos trae **“Recetario infernal: Galletas de barro de Haití”**, porque aunque celebramos la gastronomía, las tradiciones y nuestra cultura, no debemos olvidarnos de nuestras realidades y de la pobreza y el hambre que existe en nuestra América Latina.

Un viaje gastronómico es el especial de este julio 2015. Y aunque algo abarca la geografía, este corto viaje tiene también algunos toques de literatura, de historia, de artes y, si así podríamos ponerlo, de conciencia. Tenemos el placer de contar con un texto de la profesora Ángeles Mateo del Pino, docente de la Universidad de Palmas de Gran Canaria, que plantea **“...un viaje a la cocina cubana a partir de los sabores que conserva la tradición literaria”**, acompañado de las fabulosas fotografías de Carmen Pascual. Pasamos por un poco de historia, con Ponce de León a fines del siglo XV y principios del XVI, y su enriquecimiento con el pan de yuca, el casabe. Luego un verdadero tour gastronómico por México, ¡comida y México, México y comida! Le sigue a este un paseo más local por el mercado de Seven Sisters, por el bien conocido Pueblito Paisa, donde aunque se puede encontrar un poco de todo, de productos desde mexicanos hasta argentinos, los colombianos tienen la más grande influencia. Finalmente, tuvimos la increíble oportunidad de entrevistar a Claus Meyer, chef de Noma, restaurant variadas veces ganador del título del mejor restaurante del mundo. Meyer inauguró *Gustu* en 2013, que actualmente es considerado el mejor restaurante

En Entrevista, volvemos a conversar con Adam Feinstein sobre el gran poeta Pablo Neruda. En Palabras tenemos la participación de la chilena Catherine Bernaldes con su poesía y una reseña de la Feria del libro de este 2015 en Londres. En vista del reciente fallecimiento de Don Eduardo Galeano, buscamos entre sus escritos y presentamos una reseña del libro *Amares*. En Fotografía Latina tenemos a Ivan Kashinsky y en Perfiles al actor Victor Ríos. En Voces Latinas, una convocatoria a jóvenes para voluntarias con ICS en Centro América y en Mi historia, *Una expat en Londres*. Para terminar, Lluvia Almada nos enseña esta vez a preparar un delicioso filete en salsa de vino tinto.

Aprovecho esta oportunidad para anunciarles que a partir de ahora, Ventana Latina presentará ediciones semestrales en lugar de trimestrales. Nuestra próxima edición especial saldrá en la primavera de 2016. Seguiremos publicando contenido semanalmente en el sitio [web](#) y promocionado nuestra cultura y eventos latinoamericanos a través de [Facebook](#), ¡síguenos!

¡Disfruten del resto del verano!

Adriana Maldonado

Directora de Ventana Latina

## UNA ONTOLOGÍA DE FRUTAS CUBANAS 1

Por Ángeles Mateo del Pino

### A MODO DE APERITIVO

Para ir entrando en materia gastronómica proponemos, en primer lugar, pensar en una comida **criolla cubana, una especie de “gossá familia”<sup>1</sup>**, que diría Lezama Lima. El menú sería el siguiente: de primero, ajíaco de tierra-adentro. De segundo tasajo ahumado, tojositas a la minuta y quimbombó, acompañado de casabe, atol de sagú, fufú y malanga. De postre una palanqueta de Santi-Spíritu, majarete o cusube y para terminar una corona de frutas en la que no falte anón, caimito, guanábana, mamey o zapote. De bebida sambumbia<sup>2</sup>.

Pudiera ocurrir que ante tanta diversidad y especificidad culinaria aquellos no familiarizados con la cocina caribeña no sabrían a ciencia cierta qué es lo que iban a comer. Y, seguramente pudieran experimentar la misma desazón que aquellos navegantes ideados por la escritora argentina Ana María Shúa (1996: 50):

¡Arriad el foque!, ordena el capitán. ¡Arriad el foque!, repite el segundo. ¡Orzad a estribor!, grita el capitán. ¡Orzad a estribor!, repite el segundo. ¡Cuidado con el bauprés!, grita el capitán. ¡El bauprés!, repite el segundo. ¡Abatid el palo de mesana!, grita el capitán. ¡El palo de mesana!, repite el segundo. Entretanto la tormenta arrecia y los marineros corremos de un lado a otro de la cubierta, desconcertados. Si no encontramos pronto un diccionario, nos vamos a pique sin remedio. (Shua 1996: 50)

Desde luego que si nos fuéramos a pique, en materia más que acuosa nutritiva, necesitaríamos algo más que un diccionario, acaso deberíamos solicitar *El sabor de la eñe. Glosario de gastronomía y literatura*, editado recientemente por el Instituto Cervantes (2011). Carmen Cafarrell Serra —Directora del Instituto Cervantes (2007-2012)— subraya en la presentación **que hace de dicha obra que ésta pretende “escenificar la palpitación y la vitalidad de ese encuentro entre las**



**palabras y la comida [...] un glosario que recoge términos básicos de gastronomía acompañado, además, de pequeños bocados literarios y, como complemento ideal, un recetario que nos acerca a los fogones y hábitos alimenticios de diversos países” (2011: 11).** Con este principio, el de aunar el alimento para el cuerpo — comida— y para el espíritu —palabras— nos planteamos un viaje a la cocina cubana a partir de los sabores que conserva la tradición literaria, lo que no es más que una forma de conocer su cultura alimentaria, **entendiendo por tal “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos [...] [o] un grupo social determinado dentro de una cultura”** (Contreras Hernández y Gracia Arnáiz 2005: 37). Así, este *nomos* cubano, en cuanto leyes o hábitos alimenticios, nos instala de lleno en la especificidad de una naturaleza y un paisaje insular. Y ya se sabe, lo **afirmaba Antonio Benítez Rojo (1998: 17), “la naturaleza puede producir una figura tan compleja e intensa como la que capta el ojo humano al mirar un estremecido colibrí bebiendo de una flor”.** Lezama Lima con anterioridad había dicho que eran precisamente las **frutas del trópico las que presagian “las conversaciones del hylam-hylam con el colibrí” (1992 [1959]: 143)<sup>1</sup>.**

Naturaleza y tradición que, como recuerda el investigador Javier Navascués, ha dado lugar a un pensamiento nacionalista que establece que la identidad de los pueblos se conforma por una serie de rasgos diferenciadores, sean éstos raza, religión, lengua,

geografía... De esta forma se dice que las comunidades guardan una estrecha relación con el medio que las acoge. De un lado, ellas han dotado a la Naturaleza durante siglos de una imagen particular mediante el cultivo de los campos y la ampliación de los espacios urbanos; de otro, la naturaleza influye en la configuración de los caracteres específicos mediante la acción climática o la alimentación. De ahí que en la invención de las nacionalidades algunos de los elementos distintivos hayan sido los productos **alimenticios y la cocina, esta última “manipulación humana de una materia prima que se ve como singular”** (Navascués 2005: 191). Para refrendar esta idea, el crítico antes mencionado, trae a colación una imagen del polígrafo mexicano Alfonso Reyes, para quien la cocina era una de las cosas más características de su tierra, **“junto a la arquitectura colonial, la pintura, la alfarería, y las pequeñas industrias del cuero, de la pluma, de la plata y el oro”** (Reyes 1991: 365). Y, por lo mismo, refiriéndose a la tradición culinaria argentina, recuerda que el escritor Leopoldo Marechal, en su **“Introito” a *Megafón, o la guerra***, ante una mesa de comedor llena de aceitunas de Cuyo, nueces de La Rioja, salmones de Tandil, quesos de Chubut, maníes de Corrientes, almejas de Mar del Plata, cholgas de Tierra del Fuego... hace exclamar al poeta: **“Un mapa gastronómico de la República”**. Y ante la solicitud por parte de Megafón de que éste le hiciese un resumen de su vida en los doce últimos meses, el poeta responde: **“¿era lógico hacerme una invitación inquietante y promover antes mis ojos toda una *ontología de frutas*, para concluir luego con un insulso reclamo de la *urbanidad?*”** (Marechal 1999 [1970]: 6. La cursiva es nuestra).

Valga esta imagen **“ontología de frutas”<sup>1</sup>** —de la que igualmente nos hemos servido para dar título a nuestro trabajo— para hacer referencia a la tradición gastronómico-literaria de Cuba, pues podemos aseverar que una parte de la metafísica del ser cubano se podría explicar a partir de las supuestas propiedades trascendentales de las frutas<sup>2</sup>. Lezama Lima afirmará que éstas dan al cubano una **“plenitud más misteriosa que la imagen en el camino del espejo”** (1992: 143). Al menos esto es lo que se desprende del recorrido que haremos por la literatura insular hasta mediados del siglo XX. La Revolución trajo aparejada, progresivamente, lo que he dado en llamar una **desfrutalización** de la vida y, por ende, de la creación



© Carmen Pascual



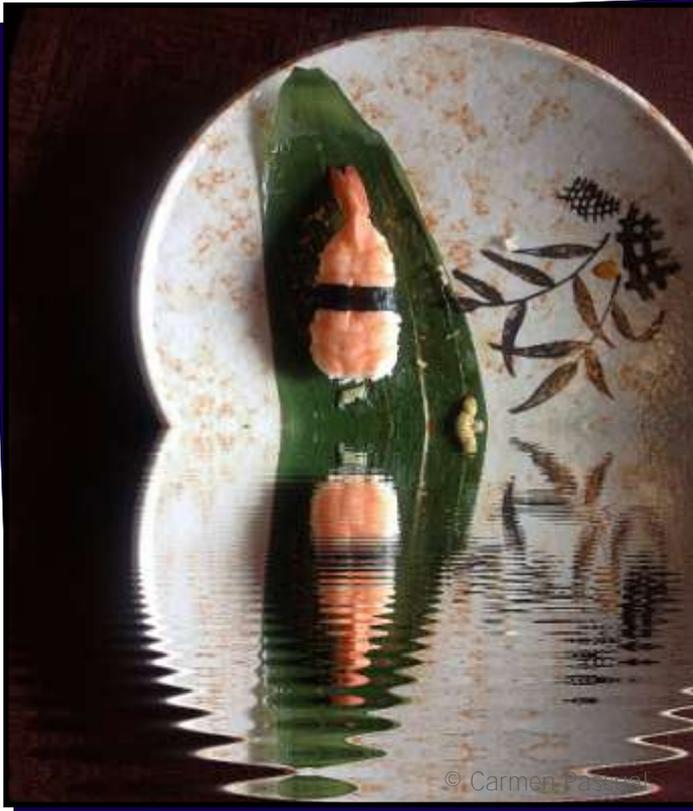
© Carmen Pascual



© Carmen Pascual



© Carmen Pascual



literaria. Como veremos, la escritura, sobre todo en **prosa, que se gesta alrededor del “período especial en tiempo de paz”** (denominación eufemística para aludir a la gravedad de la crisis) y cuya fase se inicia oficialmente el 29 de agosto de 1990, aunque en realidad se había comenzado a sentir mucho antes, insistentemente desde fines de 1989 (Fornés-Bonavía Dolz 2003: 281-284), no hace más que retomar un imaginario gastronómico cubano a partir de la literaturización que de él se ha hecho. Canon culinario que la producción literaria de los años noventa no hace más que evocar y revocar —en el sentido de volver a llamar, de hacer presente—. Escritura hambrienta que busca saciarse con los alimentos de otros.

Si como dice Ponte **“alimentarse es tratar con otros cuerpos, que el deseo es comezón y sólo encuentra alivio para recrudescerse, que amar es devorar”, y más adelante añade que “empezamos a comer por todo el cuerpo, a lo largo de toda la memoria”** (2001: 55), ¿qué podemos decir del acto de escribir, donde hambre, deseo y memoria se conjugan? Julia Kristeva había hablado ya de la **“devoración del lenguaje”** y en ese sentido apuntaba que cuando la boca se llena de palabras ante la ausencia de algo, **“elaboro esta falta, diciendo”** (Kristeva 2004 [1980]: 58). La encargada de representar esa falta es la metáfora, que se construye bajo el efecto de una instancia simbolizante (Kristeva

2004 [1980]: 51). Así, del decir pasamos al acto de escribir, de nuevo anota Kristeva: **“El escritor adulto [...] no cesa de volver sobre los mecanismos de la simbolización, en el lenguaje mismo, para encontrar en esta operación de eterno retorno, y no en el objeto que designa o produce, el vaciamiento de la angustia ante... nada”** (Kristeva 2004 [1980]: 51). En la misma línea dirá Ponte que **“la desesperación hace que se multipliquen las metáforas”** (Ponte 2001: 67). Es esta una alegoría de lo que no se tiene en la mesa, pero de lo que sí se posee en la tradición. Una remembranza ancestral, que va más allá del recuerdo de lo comido y bebido, que remite a los sabores y saberes de otros y que, en definitiva, tiene que ver con una identidad, la cubana, que sobrevive en período especial. La historia ya recurrente, pues forma parte del anecdotario cubano de principios de los años noventa, refiere que muchos compradores del mercado negro en La Habana comieron sin saberlo frazadas de piso como si fueran bistec, que las amas de casa conseguían carnes de res con las cáscaras de toronja o picadillo con la piel del plátano (Ponte 2001: 67; Chaviano 1998: 97-103). De esta manera, el apetito se sacia con metáforas y al hacerlo deviene nostalgia culinaria:

Las comidas sustitutivas no sólo pretenden pasar por más nobles, procuran ir más allá. Hablan del buen tiempo pasado, de hermosos días idos y establecen una relación entre ese ayer y hoy. En un momento en el que peligran todas las identidades, esto parece quedar claro: somos los mismos de antes, persistimos aún gracias a viejos hábitos. Lo que ningún estado, por policial que sea, logra llevar a esquema de identificación, lo que no cabría en un expediente, el gusto, un montón de simpatías y rechazos, nos hace iguales a quienes fuimos en mejores tiempos. Y algo, sospechosamente la identidad que creemos ser por encima de cualquier circunstancia, sobrevuela, no se conforma con ayer y hoy. Porque metáfora es relación, el arco que viaja de A a B, nunca A ni B por separado. (Ponte 2001: 68)

*Para leer el texto completo y revisar la bibliografía, por favor descarga el siguiente [PDF](#)*

*Fotografía de Carmen Pascual: para conocer más acerca de Carmen y de su trabajo, visita: <http://carmenpascualsoler.com>*

Notas:

1/ **Ángeles Mateo del Pino, “Una ontología de frutas cubanas”, en *Comidas bastardas. Gastronomía, Tradición e Identidad en América Latina*. Edición, introducción y bibliografía a cargo de Ángeles Mateo del Pino y de Nieves Pascual. Editorial Cuarto Propio, Santiago de Chile, 2013, págs. 191-232. ISBN: 978-956-260-641-7.**

2/ Lezama Lima emplea esta expresión en *Paradiso*. Según Eloísa Lezama Lima sólo se usaba para indicar comilonas exclusivamente con miembros de la familia (1984: 124). Montesinos Larrosa y Vázquez Gálvez (2010: 51) refieren que **“la conexión más visible de esta fiesta con la tradición rural cubana, desde la perspectiva de la antropología cultural, es la convocatoria que persiste en muchas familias para reunirse cualquier día «sin día, sin santo ni señal» —tal y como recoge Lezama Lima (1984: 125)—, sólo por la complacencia de reunirse, por llevar a feliz término una gozada entre consanguíneos y amigos: una gozadera, un guateque, con amoríos y líquidos espirituosos”**.

3/ Nos hemos inspirados en la obra *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados. Manual de cocina cubana* (1996 [1862]).

4/ En **“Imagen de América Latina” (1972) el escritor cubano retoma esta *imago* del hylam-hylam como **distingo americano: “lo que hemos llamado la era americana de la imagen tiene como sus mejores signos de expresión los nuevos sentidos del cronista de Indias, el señorío barroco, la rebelión del romanticismo. [...] El cronista de Indias trae sus imágenes ya hechas y el nuevo paisaje se las resquebraja. El señor barroco comienza su retorcimiento y rubrillos anclados en los fabularios y los mitos grecolatinos, pero muy pronto la incorporación de los elementos fitomorfos y zoomorfos que están en su acecho, lagartos, colibríes, coyotes, ombú, ceiba, hylam-hylam, crean nuevos fabularios que le otorgan una nueva gravitación a su obra” (1986 [1972]: 467). Anteriormente, en *Tratados de La Habana —“LIII”— (1958), ya había hecho uso de esta misma referencia: “En el trópico, la sombra del hylam perfuma el sueño, favorece las evaporaciones del cuerpo dentro de ese ensueño de oculta maravilla” (1977 [1958]: 660-661).*****

5/ Ontología (Del gr. ὄν, ὄντος, el ser, y λόγος ciencia, estudio, teoría). Según Ferrater Mora, ontología —a diferencia de, e incluso en oposición a, metafísica— se



© Carmen Pascual

usa para designar toda investigación relativa a los modos generales de entender el mundo, esto es, las realidades de este mundo (1991: 2426).

6/ En este punto queremos conectar esta ontología de **frutas con aquellos alimentos atávicos “buenos, limpios y justos”, por los que ha abogado en los últimos años Carlo Petrini, fundador del movimiento *Slow Food*, en oposición al *Fast Food*. En el primer número del *Almanaque Slow Food (2008), Petrini dirá lo siguiente: “El alimento, respetuoso con las memorias, las culturas, las personas y el planeta en que vivimos, es un elemento ancestral, una parte sagrada de nuestra existencia que entrelaza nuestros vivires con los de la naturaleza, una manera para expresarse y conocerse respetuosamente” (2008: 7). Consideramos que en la fruta se conjugan estos aspectos: naturaleza, memoria, cultura.***

## Pan de Yuca, ¡Pan de Oro!

Por Luis Cabrera



En Latinoamérica, apenas escuchamos la palabra "conquistadores", se nos viene a la cabeza la imagen de guerreros peninsulares del siglo XV o XVI con una ambición desmedida de oro, y dotados de crueldad extrema, como si el propósito de haber sido puestos en este mundo fuese únicamente el de infligir la mayor cantidad de dolor y acumular toda la riqueza posible.

Nuestra historia es bastante más compleja, pero pareciera que simplificar las cosas que ocurrieron hiciera más fácil el explicarla. Pasamos por alto de este modo la participación de grupos indígenas que ayudaron a los europeos y el uso de objetos locales que fueron utilizados para facilitar la conquista. Objetos de grandes dimensiones como el Qhapac Ñan (la gran red vial del imperio incaico) o el humilde casabe (pan hecho con harina de yuca).

Y es que en los primeros años de la llegada de los europeos al Caribe, el casabe pasó a ser uno de los alimentos más importantes para la navegación a largas distancias, puesto que la caducidad de este pan soportaba el tiempo necesario para cruzar el Atlántico y era de fácil conservación. Juan Ponce de León, el famoso "descubridor" de la Florida, fue uno de los

emigrados que se hizo muy rico con la fabricación de este tipo de pan. La mayor parte de los barcos que zarpaban de Santo Domingo hacia Europa hacían una parada en la Bahía de Yuma, donde entre otras cosas se abastecían de casabe. Así de este modo fue como Ponce de León, sin descubrir grandes yacimientos de oro o plata se hizo un hombre muy rico. Claro que no debemos imaginar a un Ponce de León sudando la gota gorda en los campos de "la Española", eso se lo dejamos a los muchos nativos que fueron forzados a cultivar yuca para hacer casabe.

Ponce de León obtuvo unas extensiones importantes de tierras donde aparte de cultivar yuca, también cultivó otros vegetales, además de utilizar estos campos para la cría de cerdos, ganado vacuno etc., yéndole muy bien en su incipiente empresa. Curiosamente uno de sus amigos en la isla "La Española", Vasco Núñez de Balboa, que también se dedicó a hacer lo mismo con su encomienda, no le fue tan bien y terminó endeudado. Una de las razones sería porque la encomienda de Balboa se ubicaba en lo que ahora es Haití y el tránsito mayor de barcos era en la dirección opuesta de Santo Domingo.

A pesar de la riqueza que le trajo el casabe, Ponce de León puso su mira en las riquezas de San Juan Bautista (hoy Puerto Rico. La cantidad de oro extraída del Caribe es muy subestimada hoy en día). Ponce de León es nombrado gobernador de la isla en 1508, pero en **1511 Diego Colón logró que los derechos acordados** por su padre, Cristóbal Colón, y la corona fueran ratificados. Por tal motivo el rey Fernando le sugiere buscar nuevas tierras a Ponce de León en lo que ahora es Florida. Claro que todo esto sucedió después de explotar buena parte de los yacimientos auríferos de la isla, y de muchos indígenas muertos por el excesivo trabajo en las minas, además de las rebeliones de la población local lideradas por Agüeybaná el bravo. Todo esto sucedió sin afectar el cultivo de yuca para hacer casabe.

Sería lógico pensar entonces que Ponce de León podría haber vuelto a Santo Domingo, tranquilo y aún muy rico. Pero pareció que cultivar yuca le resulto muy aburrido ya que no fue a La Florida solo una vez, sino dos veces. La segunda oportunidad tal vez se haya dejado influenciar mucho por las leyendas de Cibola y las 7 ciudades de oro y la Fuente de la Juventud (sin embargo pensamos que ya estaba bastante grandecito para creer esas cosas.... en fin).

Ponce de León terminó muerto en esta su segunda expedición después de recibir heridas en una batalla, y eso evidencia que no resultó nada fácil conquistar esa zona de la Florida. Su amigo Vasco Núñez de Balboa padeció un destino similar siendo asesinado dos años antes como resultado de las conspiraciones urdidas por sus compañeros conquistadores. Sin embargo, a la luz de lo que conocemos de sus aventuras, se nos hace extraño imaginarles a ambos cultivando alegre y despreocupadamente yuca para casabe en Santo Domingo hasta su vejez esperando una muerte plácida.

La mayoría de estos conquistadores buscaron alcanzar el mayor estatus posible y enriquecerse de una forma u otra. Y tal como objetos locales fueron de ayuda para la conquista, paradójicamente fueron algunos de sus compañeros de aventuras provenientes de la península quienes los empujaron al otro mundo, ya sea en el patíbulo como en el caso de Balboa o al responder a un "guiño" de su monarca, como en el caso de Ponce de León alentándose a buscar más tierras: "

¡Hey Juan, ya no eres gobernador de Puerto Rico, pero al norte de Cuba hay mucho por descubrir, ánimo, no te va a costar mucho!



Casabe

## [Un tour gastronómico por la Ciudad de México](#)

Por Tania Farias



A pesar de ser una de las ciudades más grandes del mundo, la Ciudad de México no ha sabido ganar su fama únicamente por sus atractivos turísticos. Al contrario, en los últimos años, ésta ha sido reconocida por su alta densidad de población, su contaminación, su tráfico interminable y por supuesto, como es muy común en las grandes ciudades, la inseguridad. Sin embargo, al ser la capital de un país tan rico cultural e históricamente hablando, en esta metrópoli se concentra una gran parte de la cultura mexicana, dentro de sus museos, sus barrios, sus ruinas. Y de la misma manera que cada región de México tiene su propia cocina, la ciudad de México también cuenta con sus propias delicias culinarias, a la vez que ofrece con facilidad cualquier tipo de cocina de las otras regiones en México.

En Londres la gran mayoría de mexicanos que he

conocido provienen del Distrito Federal y conversando con ellos he empezado a descubrir la Ciudad de México a través de sus historias. Conversando con una de mis amigas, nació la idea de escribir sobre una visita de tres días a la Ciudad de México y sus alrededores, pero de una manera distinta: a través de su gastronomía, conociendo lugares y platillos típicos de la ciudad. Por supuesto, lo propuesto aquí no es exhaustivo, y es sólo un ejemplo de las muchas cosas que se pueden hacer en la Ciudad.

### Día 1

Después de haber llegado a la Ciudad de México o Distrito Federal (DF), durante la mañana, es probable que acercándose el medio día el apetito se haya abierto. Para comenzar, proponemos uno de los

platillos con más tradición en el país: el pozole. Rojo o blanco, según la región, el pozole es uno de los platillos favoritos de los mexicanos. Su origen es precolombino y es una especie de sopa hecha con granos de maíz y según la región se le agrega pollo o carne de cerdo. Para disfrutar de este delicioso platillo les proponemos una de las sucursales de la Casa de Toño, un restaurante de comida casera mexicana.

Después de una satisfactoria comida. Nos dirigimos hacia Coyoacán, el cual es una de las 16 delegaciones del DF y se encuentra al centro del mismo. Coyoacán es como un pequeño pueblo dentro de la ciudad. Allí se puede pasear por sus numerosos callejones empedrados y disfrutar del ambiente bohemio del lugar. Mientras se visita, ¿por qué no disfrutar de unos churros con chocolate o de un helado, con sabores exóticos y poco usuales?

La cocina oaxaqueña es una excelente manera de terminar el día. Dentro de Coyoacán se encuentra un restaurante de comida de Oaxaca muy tradicional. Una tlayuda, la cual es una tortilla típica de los valles centrales del estado, o unos tamales al puro estilo oaxaqueño, son una excelente opción.

## Día 2

En México el desayuno tradicional, puede ser copioso y consistente. Prueba de ello, son los chilaquiles, un platillo hecho a base de tortillas, salsas, carne y queso. Una vez más, las variantes dependerán de la región de la que provengan. Uno de los lugares tradicionales para disfrutar de este delicioso platillo es sin duda La Casa de los chilaquiles, restaurante que tiene sucursales en diferentes ciudades del país.

Además de los tradicionales chilaquiles verdes o rojos, en La Casa de los chilaquiles las opciones para acompañar este platillo son numerosas. Sólo es cuestión de elegir lo que más se acomode a nuestro paladar.

Después de un sustancioso desayuno, un paseo se impone. A 30 minutos en auto desde la Zona Rosa se encuentra la colonia de San Ángel en la delegación Álvaro Obregón. En esta colonia, cada sábado se lleva a cabo el Bazar del sábado, donde se venden artesanías tradicionales de diferentes partes de la República



Tamal

Mexicana. El área de San Ángel, tiene callejones empedrados, una plaza central donde se sientan los artistas, muchas casonas que ofrecen artesanía fina como hierro forjado, vidrio soplado, y una de ellas alberga al conocido Bazar del sábado.

Una vez terminada la visita de las casonas, es hora de disfrutar de un delicioso almuerzo. Uno de los lugares más tradicionales es la Fonda San Ángel donde se ofrecen una variedad de platillos, entre ellos el mole de olla, cuyo nombre denomina la mezcla de diferentes chiles y especias.

La Ciudad de México o Distrito Federal, es una ciudad vibrante con una elevada actividad nocturna, y es costumbre entre los jóvenes mexicanos que van de “antro” –irse de fiesta- hacer una parada, antes de regresar a casa, en alguna taquería para comer uno de los platillos más famosos, pero no muy bien conocido en el extranjero. No hay nada mejor que terminar la



Tequila

noche con unos tacos. Sobre la calle de Leibnitz se encuentra la taquería El Farolito, la cual ofrece servicio en sala o en el auto.

### Día 3

Para terminar nuestra estancia en el Distrito Federal, nos dirigiremos a Toluca para visitar el jardín botánico y sus vitrales.

A 20 minutos de la ciudad de México dirección Toluca, se encuentra un lugar conocido como la Marquesa, donde hay varios puestos de comida, ahora ubicados en una zona al lado de la carretera. Este es un lugar ideal para hacer una parada para desayunar. Entre los antojitos que se pueden degustar en este lugar se encuentran las quesadillas, la sopa de hongos acompañados de un café de olla.

Una vez el desayuno terminado podemos continuar

nuestro camino a Toluca para nuestra visita. En Toluca es muy típico el chorizo verde o los dulces de leche y las cocadas.

Acabada nuestra visita en Toluca podemos conducir a Metepec donde podemos pasear por su mercado y disfrutar de la variedad de colores, olores y sonidos que solo un mercado puede ofrecer. Para el almuerzo, ¿por qué no sentarnos en alguno de los puestos y ordenamos unos tacos de barbacoa o unos pambazos?

Tal vez, al final del día podemos sentirnos un poco llenos, pero no podemos partir sin deleitarse con una última cena antes de dejar la capital. Nos dirigimos a la Casa del Sureste en la Zona Rosa, donde podemos complacernos con la deliciosa comida de Yucatán: una cochinita pibil, un queso relleno, o una sopa de lima, serían excelentes opciones para cerrar con broche de oro nuestra visita.



*Mole de Olla*

## ¡Comida y México, México y comida! Una Aventura gastronómica

Por Heather Seavey



Fotografía por Kate Gamble

Si alguna vez has hablado con alguien acerca de un viaje a México puedo apostar que más de la mitad de la conversación ha sido sobre comida. ¡Comida y México, México y comida! Estoy segura de que si hiciera una simple lista de los platillos que degusté durante mi estancia, algún conocedor sabría exactamente dónde estuve y cómo se sentía estar allí.

Antes de mi primer viaje a México recuerdo a algunos amigos mexicanos que soñaban sobre lo que comerían a su llegada: Disfrutarían de la dieta "t"; la T para indicar la primera letra de cada platillo "tortas, tostadas, tacos, tamales ..." y la lista continúa. Llegué a Guadalajara a finales del verano 2007 (¿fue hace tanto tiempo?!) Tuve la suerte de visitar la familia de una querida amiga. Recuerdo que saliendo del aeropuerto ya había muchos vendedores de comida e incluso el hermano de mi amiga, bromeando me señaló las

"gringas" un tipo de taco con queso y carne picada, que también es el nombre asignado para las turistas americanas como yo.

Cualquier aventura en México siempre será enfatizada con la fantástica comida que encuentras allí, con una enorme variedad de ricos sabores y platos únicos que son tan memorables como sus paisajes y su gente. En Guadalajara, recuerdo haber ido a un bar donde fui sorprendida no con una, sino con todo un balde lleno de cervezas reposando en hielo, y acompañadas con palomitas cubiertas con una de las salsas picantes favoritas en esa región, la salsa Valentina. También en Guadalajara, visité una familia acomodada donde me ofrecieron unas tortas ahogadas las cuales son un típico sándwich de gran tamaño rellenos de carne y frijoles y bañadas en una salsa roja picante. Digamos que si durante o después de una comida no estás

lamiendo tus dedos y limpiando tus mejillas entonces no están haciendo bien las cosas.

Durante mis primeros días en México fuimos a una típica taquería, en esas que puedes ver al taquero cortar la carne crujiente que ha sido sazonada a la perfección en pequeños pedacitos. Por cierto, un verdadero taco es pequeño, más pequeño que la palma de tu mano, lleno de carne. Se le pueden agregar más ingredientes que serán a tu gusto, los eliges entre trozos de cebolla cruda y cilantro, frijoles y salsas rojas y verdes. Si tienes suerte tendrás la oportunidad de disfrutar de la salsa especial de la casa.

Tuve la suerte de dejar la ciudad poco tiempo después de mi llegada y disfrutar de la hermosa campiña de la región. Durante el viaje en autobús, muy temprano por la mañana, compramos algo para desayunar. Fue así como descubrí mi antojito favorito: atole con tamales dulces de elote. El atole es una bebida caliente espesa que se acostumbra en el desayuno o en la cena, hecha con harina de maíz y leche. Se puede encontrar con una variedad de sabores adicionales hechos con frutas locales, o con chocolate, también conocido como Champurrado o simplemente con vainilla y canela. Yo había probado tamales antes, en California, donde tenemos una gran población mexicana. Un amigo de la familia acostumbraba regalarnos tamales de pollo y res en Navidad, pero los simples y dulces tamales que puedes encontrar en los mercados en México al amanecer, esos nunca los había probado antes, y ¡enloqué por ellos!

Ya que estuvimos fuera de Guadalajara visitamos algunas pequeñas ciudades y algunos restaurantes típicos. En uno de ellos, en las montañas, probé la barbacoa de borrego cocido en un asador de madera en un fuego de leña. Al principio, me sorprendió el no encontrar agua simple para acompañar los alimentos y me sentía casi abrumada por la increíble variedad de las refrescantes "aguas frescas". No importa donde vayas, siempre encontrarás estos jugos recién exprimidos, elaborados con cualquier fruto o flores y cereales desde guayabas hasta la flores de Jamaica.

Otro dulce descubrimiento para mí fue la variedad de deliciosos helados, también hechos con cualquier fruta fresca, con o sin crema. Había incluso un helado de tequila, el cual es un delicioso equilibrio de amargo y dulce con un toque de sal. Lo más notable de todo estos helados es la frescura, todos son hechos por la

mañana o por orden, con ingredientes comprados en el mercado muy temprano ese mismo día.

Hicimos nuestro camino lentamente de Guadalajara hacia Colima, después a Comala, uno de los pueblos mágicos de México al que volvería tres años más tarde para una formación con un artesano local, y puedo decirles que la aventura gourmet continuó.

Recuerdo haber visto un vendedor en la calle que llevaba grandes garrafas llenas de un brebaje de color rosa helado hecho de la savia del árbol de palma y servido con cacahuets en la propia bebida. Esta bebida se llama tuba y es deliciosa y refrescante bajo el intenso sol mexicano. Después continuamos hacia el volcán y nos detuvimos en una panadería que nadie sabría de su existencia sino fuera por el delicioso olor a pan fresco. Para acceder, entramos a través de una pequeña puerta directamente hasta la sala del horno y allí pudimos seleccionar nuestro propio pan dulce sobre cientos de panes acabados de salir del horno. Hay personas que los venden durante todo el día en el centro de la ciudad, pero no hay nada como coger un pan recién salido de la rejilla en la que se enfría y degustarlo. Más tarde hicimos nuestro camino hacia la hermosa hacienda de Noguerras y después hacia mi restaurante favorito en un pequeño pueblo cerca de un río llamado Suchitlán, Allí disfrutamos de unos simples y suntuosos frijoles refritos acompañados de su chocolate caliente y queso fresco, cuyo rival nunca he encontrado. En ese restaurante comes con los pies sobre la arena volcánica negra a la sombra de los cafetales viendo a las damas que hacen las tortillas de la harina de maíz que prepararon recientemente.



Fotografía por Kate Gamble



Heather Seavey

Sin embargo, no todo es dulce. Aquellos que viajan deben saber que el apetito aventurero viene con un precio. En esa misma región idílica hay bares de tapas típicas, donde se reúnen los jóvenes a beber y divertirse. Esos restaurantes funcionan bajo el siguiente precepto: Si compras una bebida esta vendrá acompañada con comida, así que entre más bebas más comida traerán a tu mesa. Recuerdo a mis amigos inclinándose y charlando con una sonrisa maligna.

Después de diez minutos alguien vino detrás de mí y me agarró la cabeza, y me dio a beber un caballito de tequila, después me sacudió la cabeza y por último me levantó con todo y silla para la diversión de todos. Al día siguiente ya no era la misma, los deliciosos aperitivos fritos que había comido hicieron su efecto, y la famosa “venganza de Moctezuma” me había

alcanzado. Saber lo siguiente es un dogma saludable para cualquier viajero en México: si lo que vas a comer está reluciente de grasa o ha estado afuera todo el día bajo el sol caliente y no estás acostumbrado a comer este tipo de alimentos, probablemente es más seguro que los evites.

Los mexicanos tienen una relación muy especial con la comida que es casi espiritual. Pude realmente comenzar a comprender la profundidad de sus tradiciones gastronómicas cuando tuve la oportunidad de estar en ese país por un periodo más largo en el año 2011. A una mujer mexicana, se le considera en broma (o quizás no tanto) lista para el matrimonio una vez que puede cocinar bien. Se dice que el ingrediente secreto en la cocina es el amor, los sentimientos que se ponen mientras se preparan los alimentos. Incluso hay una leyenda acerca de una mujer que fue capaz de transmitir sus propias emociones hacia aquellos que comían de su comida. Es una historia de amor trágica, como muchas de las que se encuentran en México. Sin desearlo la mujer enveneno su comida de tristeza con las lágrimas que derramó y que habían caído en el platillo que cocinaba.

A través de la comida puedes conocer el humor de los mexicanos, sus tragedias, su generosidad y su historia. Un platillo mexicano está hecho para ser compartido. A menudo los platillos más famosos son laboriosos y difíciles de preparar correctamente, todo tiene que ser fresco, con una larga lista de ingredientes, y horas de preparación. Pero cada comida es una experiencia para recordar toda la vida. Cada plato es una historia y una aventura cultural.



Fotografía por Kate Gamble

## Un paseo por los sabores de Latinoamérica desde el mercado de Seven Sisters en el norte de Londres

Por Lucía Nieto Maestre



Mercado de Seven Sisters

El mercado de Seven Sisters del norte de Londres, es considerado como la segunda mayor concentración londinense de empresas latinoamericanas, después de Elephant & Castle. Empresas enfocadas a la gastronomía principalmente y concentradas casi en su mayoría en el llamado mercado Pueblito Paisa en el Wards Corner.

Como el propio nombre deja entrever, Pueblito Paisa - en referencia a la representación de un típico pueblo antioqueño de comienzos del siglo XX, que se encuentra en Medellín, Colombia - es un mercado compuesto por una mayoría colombiana en un barrio considerado uno de los más variados étnicamente en Europa.

Dentro del mercado, aparecen estrechos pasillos con **pequeños locales o “units” como se hacen llamar, y se exhibe sus servicios, ya sea de alquiler de DVDs, venta de ropa, peluquería y belleza o gastronomía.** Entre uno de esos pasillos, se encuentra un café colombiano, que dispone de una pequeña terraza improvisada en el

primer piso. Pablo, el dueño del local, nos explica la gran variedad gastronómica que ofrece su negocio. Desde arepas rellenas, empanadas a jugos naturales, todo acompañado de una televisión con música latina en todo momento, mientras las personas pasan por delante del local lanzando un saludo al aire. Y es que son negocios que cambian de dueño pero que se mantienen desde hace por lo menos una decena de años en el mercado.

En este café colombiano ofrecen los típicos *Calentados colombianos*, **“desayunos completos con frijoles, arroz, queso, arepas, huevos con perico y cebolla con carne, chicharrón o chorizos” como nos explica Pablo.** E incluso para los nostálgicos, también ofrecen independientemente de la temporada, los *Tamales*, **“platos típicos de Navidad, con maíz picado con el que se hace una especie de masa en hoja de plátano verde”.**

Arepas paisa, con maíz pilado, hervido y molido o arepas venezolanas con harina de pan. La elección está en manos del visitante.

Clientela de mayoría latina deambula por el mercado, **“que tiene una función muy importante para la comunidad latinoamericana” pero que últimamente ha estado “un poco descuidado”, nos confiesa Pablo, una** clientela que acude ya sea para comer, comprar o **“disfrutar de los amigos con un ponymalta”, una bebida** gaseosa muy conocida y celebrada en Latinoamérica.

El mercado es bullicioso y la gastronomía irradia por todas las esquinas, desde un puesto improvisado con **los dulces colombianos “solteritas” hechos de harina** de trigo y dulce de leche, hasta una carnicería latina donde importan carnes argentinas como el sirloin argentino y la punta de anca.

En otra de las esquinas del mercado nos encontramos con una tienda de productos latinoamericanos provenientes de todos los puntos del continente. Desde Centroamérica, se pueden descubrir especies dominicanas como chilis y granos, pasando por las enchiladas mexicanas, salsas de tomatillo, picantes o harinas de maíz especialmente refinadas para hacer tortillas, hasta productos peruanos y bolivianos. Sopas de choclo, sopas de morocho, diferentes tipos de maíz, picantes enlatados o secos, hierbas medicinales, la lista es gigantesca. Una tienda que lleva diez años abierta y **como dice Alfonso, trabajador de la tienda, “por ahora es la única tienda en el norte de Londres” que venda**

tanta variedad de productos latinoamericanos.

Cuando preguntamos sobre la forma de importación de los productos latinoamericanos que se encuentran en el mercado, Alfonso nos explica que en su particular caso importan de cuatro diferentes empresas asentadas en Reino Unido y que los impuestos varían mucho dependiendo de si están enlatados o al vacío. Impuestos que afectan al precio final del consumidor pero que según se observa, muchos latinoamericanos están dispuestos a afrontar con el fin de poder disfrutar de los manjares de sus tierras.

La clientela por otro lado, cuenta con algunos esporádicos ingleses aunque la mayoría se compone de **latinos. “Muchos de los ingleses vienen a mirar y dicen “I am just looking”, cuenta Alfonso, “yo les explico que esto es un dulce, esto es un picante, pero a los ingleses los enamoras con empanadas y jugo de lulo” (fruta cítrica cultivada en Colombia, Perú, Ecuador y Centroamérica). Sin embargo los productos “que más triunfan entre los ingleses son las arepas y las aguardientes”, confiesa Alfonso.**

La contribución del mercado a la economía local así como el soporte que supone para una gran comunidad, fuerte y comprometida, no se pone en duda pese las constantes amenazas de demolición del mercado desde



Mercado de Seven Sisters



hace ya más de siete años para su reurbanización. **“El sesenta por ciento de lo que los latinos de Seven Sisters consumen lo compran aquí”** afirma Alfonso, **“entre semana compran su comida y los fines de semana se reúnen aquí”**.

Por otro lado como Alfonso añade, un gran número de latinos **“no hablan inglés”** y encuentran en el mercado un resguardo donde no solamente la cultura no varía sino que la gastronomía se mantiene fiel a la tradición. Una cultura gastronómica que está en peligro de extinción en el norte de Londres si el mercado no consigue el apoyo necesario para evitar los planes de la empresa propietaria del terreno, Grainger PL, para remodelar el mercado incluyendo hogares en el primer piso y nuevos puestos comerciales en la planta baja.

Pese al futuro incierto del mercado, los negocios continúan creciendo y desarrollándose. Tal es el caso de la primera bollería del mercado, recientemente estrenada. Gustavo, que trabaja en la bollería nos hace un tour por la variedad de bollos que cocinan y venden en el local. Pan de bono, buñuelos, almojábanas, pañoletas (dulce de

arequipe), arepa de torta de maíz rellena de queso, pastel de pollo, chicharro (dulce de guayaba), así como postres, flanes de mora, milhojas...

Mientras tanto la lucha continúa por preservar el mercado, mientras la empresa Grainger intenta comprar el terreno que no posee y sin el cual le sería imposible comenzar la reurbanización del mercado. Un hecho que, llegase el momento, podría mostrar, como Mirca Morera describió en su carta **contra el derrumbe dirigida al ayuntamiento “que los comerciantes latinoamericanos son marginalizados...y que la estrategia [de reurbanización] de Haringey [el ayuntamiento local] es elitista y no toma en cuenta la gente local”**.

Por lo menos, entre petición de firmas, luchas por ser reconocidos y esfuerzos por mantener el mercado, la comunidad latinoamericana así como todo aquel buen aventurado, tiene un lugar de respiro en el que adentrarse en la gastronomía latina y olvidarse por un momento de la incesante actividad londinense.



Mercado de Seven Sisters

## Entrevista con Claus Meyer, originador del mejor restaurante de Bolivia, Gustu

Por Adriana Maldonado

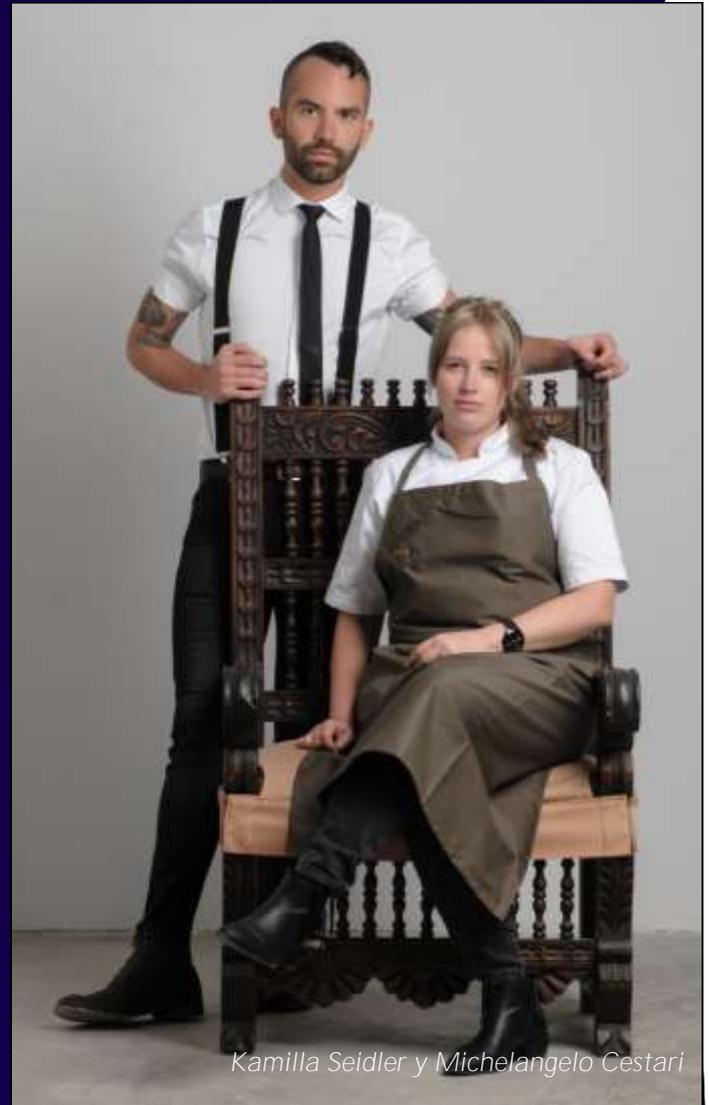
Bolivia es poco conocida como un destino gastronómico; a diferencia de sus vecinos Argentina, Perú y Brasil, el país no ha sido reconocido internacionalmente por sus productos y su cocina. Sin embargo, a principios de 2013, uno de los chefs más famosos del mundo, Claus Meyer, chef del restaurant Noma, ganador consecutivo como el mejor restaurant del mundo, decide apostar por Bolivia e inaugura *Gustu*, un restaurant en la capital La Paz, que ha sido considerando como uno de los mejores nuevos restaurantes en Latinoamérica.

*Gustu* ofrece un fabuloso menú utilizando solamente productos locales, la mayoría totalmente desconocidos para el público extranjero, un nuevo universo de sabores y colores exclusivamente bolivianos. En la carta puedes encontrar por ejemplo, una entrada de *Palmito Sedoso con Charque de Alpaca y Yema de Huevo*, un plato principal de *Cachete de Res con Papa Pala y Pinta Boca Cremosa* y para terminar un postre de *Chirimoya con Tamarindo Picante y Obleas de Tomate de Árbol y Oca*. Para beber, *Gustu* presenta una carta de alta calidad de vinos exclusivamente bolivianos, la mayoría provenientes de Tarija o del sur de Bolivia, además de licores y bebidas sin alcohol, frescas y hechas de productos locales.

*Gustu* es un restaurante exclusivo, accesible solamente para la clases altas, pues los precios van de £6 a £14.50 para platillos individuales a la carta; y menús con varios platillos pequeños a partir de £39 por cinco platillos y £87 por 15.

Pero Meyer hizo de *Gustu* algo más que un restaurante exclusivo y caro. *Gustu* también tiene un lado caritativo junto a su Fundación *Melting Pot*, a donde una parte de los ingresos de *Gustu* es destinada para entrenar a personas de pocos recursos, para ser chefs y administradores de restaurantes altamente capacitados.

Tuvimos la fantástica oportunidad de entrevistar a Claus Meyer respecto a su restaurante *Gustu* en Bolivia, aquí está lo que nos dijo:



*Kamilla Seidler y Michelangelo Cestari*

Ventana Latina: ¿Por qué Bolivia? ¿Cómo surgió la idea de abrir un restaurante en La Paz?

Claus Meyer: Regularmente me preguntaba a mí mismo, ¿qué sería la cosa más increíble que podría hacer?, viéndolo desde la perspectiva de este mundo, y **luego me vino la idea de “tomar” Noma y el movimiento de Cocina Nórdica (Nordic Cuisine Movement)** para traer esta experiencia crucial a un país pobre como un regalo: esto también incluyó el dinero necesario para la ejecución, la gente para gestionar el proyecto y mi propio tiempo y devoción. Estábamos curiosos, ¿podría lo aprendido con Noma y el movimiento de Nueva Cocina Nórdica ser usado

como instrumento para combatir la pobreza?

La gente de Bolivia necesitaba estar orgullosa de algo que una las 36 diferentes etnias y las *no sé cuántas* eco regiones. Finalmente, Bolivia tiene la más grande biodiversidad biológica no explorada en el mundo.

VL: ¿Por qué *Gustu*? ¿Cómo se originó este nombre?

CM: Como ocurre usualmente con los nombres, uno pide a un número de personas que vengan con sugerencias y uno escoge una. *Gustu* quiere decir “sabor o gusto” en una lengua local.

VL: ¿Cómo se desarrolló el menú?

CM: Fue el trabajo de Kamilla Seidler en combinación con estudiantes y los chefs Bolivianos quienes se entrenaron en Dinamarca.

VL: ¿Estuviste involucrado? ¿Cuánto tiempo tomaron para explorar los productos o ingredientes bolivianos antes de hacer propuestas de recetas?

CM: Esto ha sido un trabajo en desarrollo constante. El proceso de estudio y de aprendizaje nunca termina. Tenemos que presentar menús con anticipación de un año, presentamos el último hace unos 20 meses.

VL: ¿Trabaja *Gustu* con chefs locales? ¿Jugaron éstos un rol importante para crear el restaurant y su menú?

CM: Todo es un trabajo en colaboración, el proceso es liderado por Kamilla, la chef que yo escogí para esa posición. Kamilla es la líder pero al mismo tiempo

como una madre para los estudiantes [bolivianos]. A menudo comparten con ella sus memorias de infancia y sus conocimientos de comida de la calle, que son joyas, y esta combinación de memorias y conocimientos forman la base para la creación.

VL: ¿Qué tan importante consideras que *Gustu* es para los bolivianos? ¿Crees que ha logrado fomentar el orgullo sobre sus productos, sus comidas, particularmente dentro de las élites y clases sociales altas?

El presidente Evo Morales recientemente mencionó en una entrevista a *Gustu* como una de las razones más importantes para visitar Bolivia, así que definitivamente **el proyecto representa “algo”**. Además del restaurante, estamos en el proceso de inaugurar 12 pequeños restaurantes o cantinas en diferentes barrios pobres de La Paz y El Alto. 3000 jóvenes tendrán un diploma culinario en los próximos 2 años al mismo tiempo que niños de estos barrios pobres podrán acceder a las cantinas para comer alimentos sanos a precios accesibles. Esto es un esfuerzo conjunto con la ONG Holandesa ICCO.

VL: Además del restaurant, creaste la Fundación *Melting Pot* que toma una porción de los dividendos para entrenar a locales, usualmente de antecedentes humildes, para convertirse en futuros chefs y administradores de restaurants. ¿Fue este el objetivo original?, ¿cuál ha sido la experiencia hasta ahora?, y ¿qué se espera conseguir?

CM: En realidad cree una sucursal, *Melting Pot Bolivia* (MPB). Originalmente fundé *Melting Pot Foundation* en 2010 con el objetivo de comprometerme a ayudar a personas vulnerables y marginalizadas mediante iniciativas que involucran comida, comida artesanal y emprendimientos, como elementos a considerar.

Cada año, conjuntamente con la ONG danesa IBIS, que cofundaron MPB, enviamos financiamiento a Bolivia. Es





Interior Gustu

correcto que MPB también es dueña de *Gustu*, de manera que cuando *Gustu* comience a crear ganancias, MPB también tendrá recursos de allí. Parte del objetivo original fue de dar a jóvenes bolivianos el acceso al modelo de aprendizaje introducido en GUSTU. El más grande objetivo es la creación de empleos, el aporte al crecimiento económico y el ayudar a bolivianos a mejorar su esperanza para un mejor futuro, dar a jóvenes bolivianos las herramientas y la mentalidad para sacar a sus familias de la pobreza. Dejaré que otros juzguen lo que hemos logrado hasta ahora.

VL: ¿Consideraría bajar los precios para hacer de *Gustu*, un restaurant más accesible para las clases medias? ¿O tal vez, crear otras sucursales con un menú diferente pero aún explorando productos locales?

CM: Eso es lo que hicimos al crear 12 pequeños restaurantes llamados Manqa. Además, abriremos un Bistro con precios intermedios. Más tarde, podría venir la introducción de puestos de comida en la calle. Los precios de *Gustu*, en particular, no pueden ser rebajados, y este no debería ser el punto o el propósito. Para lo que puede uno tener en *Gustu*, los precios son bajos.



Palmito charque y huevo



Fachada Gustu

## Brindis de sopa y gazpacho

Por El Chache y La Jara



El Chache: ¿Te apetece un gazpacho?

La Jara: ¿Un gazpacho? ¿Con el frío que hace?

El Chache: Calor, lo que se dice calor no es que haga...pero estamos en verano ¿no?

La Jara: Sí, pero hace un frío de narices como para tomarse un gazpacho...yo mejor me hago una sopa.

El Chache: Yo es que si empieza el verano y sigo comiendo lo mismo, me da la sensación de que no hemos cambiado de estación.

La Jara: Si a mi también, pero es que esto es Londres y por mucho verano que sea, si hace frío a mi no me entra un gazpacho. Ni un gazpacho, ni una ensaladilla rusa, ni unos huevos rellenos, ni una ensalada campera...ni nada de nada. A mi el cuerpo me pide chocolate caliente y sopita de lo que sea...de lo que sea, pero caliente.

El Chache: Pues yo me aburro; me aburro de llevar la misma ropa todo el año, y de comer lo mismo todo el año, y de hacer lo mismo todo el año. Me aburro. Así que cuando empieza el verano, y el verano empezó oficialmente ayer; yo lo inauguro con un gazpacho.

La Jara: Ya, y por eso te has puesto también los pantalones cortos aunque hace un frío del carajo.

El Chache: Pues sí. Además si hace tanto frío ¿por qué no has puesto la calefacción?

La Jara: Pues porque estamos en verano y me da no se qué seguir con la calefacción puesta...

El Chache: ¿Lo ves? Es igual de irracional, tú no pones la calefacción porque estamos en verano aunque haga frío; y yo me como un gazpacho por la misma razón.

La Jara: Supongo que tienes razón...es cultural...en España cambiamos la dieta dependiendo de las

estaciones, y la ropa, y las actividades. En invierno esquiamos y en verano nos vamos al mar, al río o a la piscina...en invierno tenemos platos calientes y en verano fríos...tenemos cuatro estaciones diferenciadas... o por lo menos dos. El tiempo se mide de forma distinta...

El Chache: Aquí sin embargo vivimos en un otoño perpetuo...bueno, con alguna semana de primavera y un par de días de verano.

La Jara: Que con suerte caen en fin de semana...jejejeje...

El Chache: Sí, porque como te pillen en la oficina, adiós...ni sol, ni gazpacho, ni nada de nada...

La Jara: A mí las vacaciones me ayudan a marcar un antes y un después...Por cierto ¿Has reservado ya las tuyas?

El Chache: Sí, si te lo dije que me iba a la Patagonia.

La Jara: ¿A la Patagonia? Creía que era de broma...con el frío que hace allí ahora. ¿También te vas a hacer allí

un gazpacho? Jejejeje

El Chache: No señora, allí comeré lo que toque y antes de volver a Londres me pasaré por España para ver a mi familia y hartarme de gazpacho y de ensaladilla rusa, y de horchata y de leche helada...y de sol y calor.

La Jara: Genial, pues lo mismo nos vemos en España porque yo, sí que me voy pero ya mismito a hacer la fotosíntesis y hartarme de gazpacho y de salmorejo, y de ensaladilla y de melón con jamón y de sol y calor.

El Chache: Bueno, pues de momento tu sopa ya está y mi gazpacho también. ¿Brindamos?

La Jara: ¿Con sopa y gazpacho?

El Chache: Con sopa y gazpacho

La Jara: ¡Venga! Por el sol y el calor.

El Chache: **¡Por el verano!**

El Chache y La Jara: ¡Salud!

© Pen Waggener Wikicommons



## Recetario infernal: Galletas de barro de Haití

Por Fray Draco



### Ingredientes (para una familia hambrienta):

- 1 kilo de tierra seca haitiana o de cualquier zona miserable del mundo.
- 1 litro de agua (potable si es posible).
- Manteca vegetal o grasa comestible.
- Pizca de sal y puñado de sol.

### Preparación:

Se cierne la tierra mientras se apartan piedras, palos, pelos y otros restos de basura no comestible. Se dejan los insectos, son pura proteína. Mezclar la tierra cernida con el agua hasta conseguir un lodo espeso. Agregar la grasa y la sal que se tenga a mano y mezclar una vez más hasta homogeneizar, pero trate de no gastar toda su energía porque las galletas no le devolverán las proteínas desperdiciadas. Con la masa formar discos, animalitos, corazones o la forma que más disimule la humillación de comer tierra y extienda

posteriormente sobre una superficie no adherente. Poner al sol hasta que se sequen como ladrillos. ¡A disfrutar!

- ¡Gran imaginación! ¡inmoralidad engañosa y efectista! ¡buitre de la miseria! ¡alarmista! ¡artista del hambre!... ¡esas galletas no las comería nadie, nadie, nadie!- ¿nadie? ¡¡¡¿nadie?!!! Sonarían sensatos estos reclamos que me gritan en la conciencia, si no fuera porque esas galletas las comen en Haití, justamente, los nadie. Morenas cantidades de señores y señoras nadie que nada tienen que echar al buche hambriento, el que les reclama un trozo de algo mejor que nada. Reclaman también los vientres de sus hijos, los niños haitianos quienes, como cualquier chiquillo de cualquier rincón del mundo, se alegrarían ante una merienda de galleta frente a ellos, pero no ante esta galleta miserable y vergonzante, pero que en la paradoja en que gira este mundo desfondando por nuestra presencia, esa teja que se pretende oblea se convierte en alimento salvador, pero también asesina. Sacia y a veces aniquila con igual efectividad. Galleta que mata el hambre, al hambre que

mata, al hombre hambriento. Tautología infernal de un lenguaje que disfraza la desdicha, ojalá nuestro destino se jugará sólo en metáforas, porque mata también la indiferencia, y no lo hace metafóricamente. Si mata el **hombre, entonces mato yo, el primero**, “*desde mi lugar bajo el sol, comienzo e imagen de la usurpación de la tierra toda*” (B. Pascal)\*. Yo, que vivo el privilegio de cuestionar mi hambre como materialismo banal, pero suficientemente pudoroso para nunca juzgar de la misma manera el hambre de otros (E. Levinas), y a eso yo le llamaría mi humanidad, palabra manida en boca azorada que desea comerse la lengua, pero más allá de mi egótica mismidad rimada en humanidad, el concepto mismo guarda como un mago su conejo, lo humano disimulado en una responsabilidad que se echa todo el **peso del mundo a la espalda**, “*todos somos culpables, por todo, y ante todos, pero yo más que todos*” (F. Dostoievski).

Alguna vez Haití fue un edén bucólico y feraz, pero eones arrugados de años parecen haber transcurrido desde aquel tiempo. Hoy las colinas de la isla cercenada ni siquiera pueden tapar su desnudez con árboles, la tierra se lame las llagas de la sequedad, los animales se observan en los espejos de aguas estancadas saboreándose ante sus propias carnes y seres humanos, seres haitianos, hambread, rasgan con la uña el suelo desde donde mana el humus de esas sus



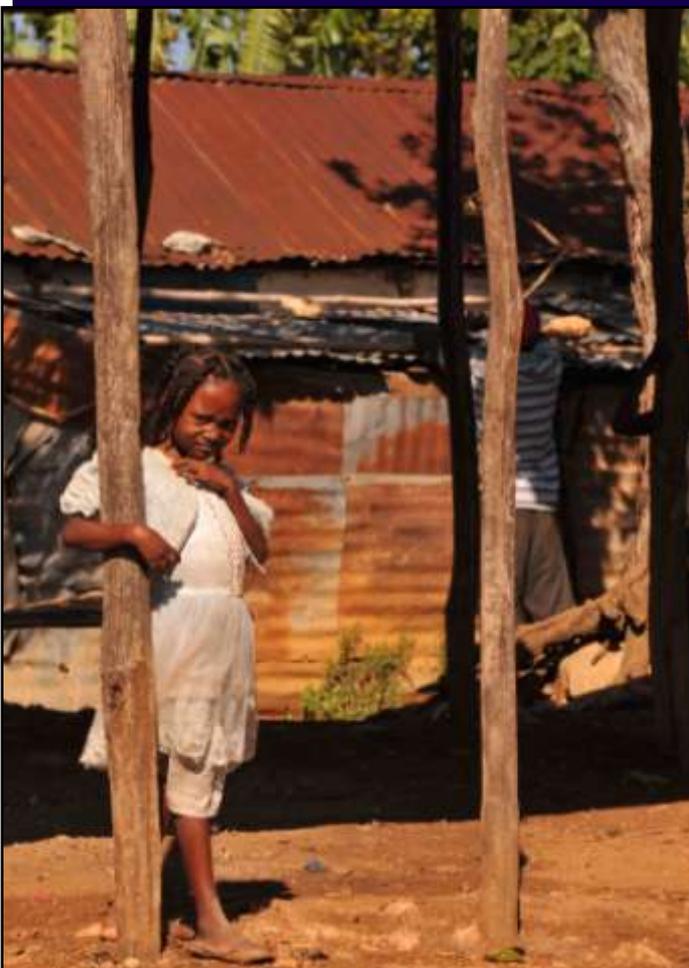
galletas de apariencias tan lógicas, como las del cajón de arena del patio trasero de nuestros juegos. Si fuera únicamente ludismo y no el ignominioso privilegio de una cocina deconstruccionista y minimal que se cuece en una hornilla de pobreza. ¡*Kitchen nightmares!*

*Los niños otra vez se fueron a dormir sin comer / entre cientos de ministros de Estado / en mal estado / cuando los adultos abran por fin los ojos / el cielo de Haití / estará tamizado de marcas de dientes.* (George Castera).

¡Ay Haití des-azonado! ¡Haití in-sustancial, Haití des-entrañado, des-pedazado, in-salubre, des-abrido, desgarrado, re-partido, a-raza-do, ra-piña-do, des-tripado! ¡Ay tú-Haití!... “*No quiero oír más los largos sollozos que desgarran sin fin el telón de tus noches*” (Aimé Césaire), pero yo, en cambio, si quisiera oír el sonido apocalíptico de la cesura en la espesa y porfiada piel endiablada que te viste y te lastra, por los lustros de los lustros, enredándose entre tus piernas cada vez que emprendes la huída.

¿Y si de un Mesías negro echaras mano? ¿*Bondye* no ve las ruinas desde lo Alto? ¿es que para Haití no hay ese humilde redentor? ¿o quizás un maná que llueva infinito hasta saciar? Que un dios salve y done sangre mientras los otros nos atiborramos de paraíso frotándonos los ojos para llorar sin humedecernos en cínica impostura, retumbando con el histérico y estéril chillido de nuestras voces aguardentosas en las paredes de los templos, que ya ni nos merecen, ni nos añoran y ni siquiera se preocupan por echar los cerrojos. El *Bondye* habrá ido también a emborrachar su desasosiego mientras atiza las llamas de un infierno sin fuego para cocinarnos con ajo. Se lo merece largamente después de empresas demiúrgicas de siete días. Aunque parece siempre más sensato culpar a ese Otro de nuestras mezquindades o jugar el comodín más cómodo achacando toda miseria al misterio del mal. ¿Merezco yo, en cambio, humano demasiado humano, siquiera un domingo? Yo, el primero, el más culpable de todos... el que se inmola en palabras.

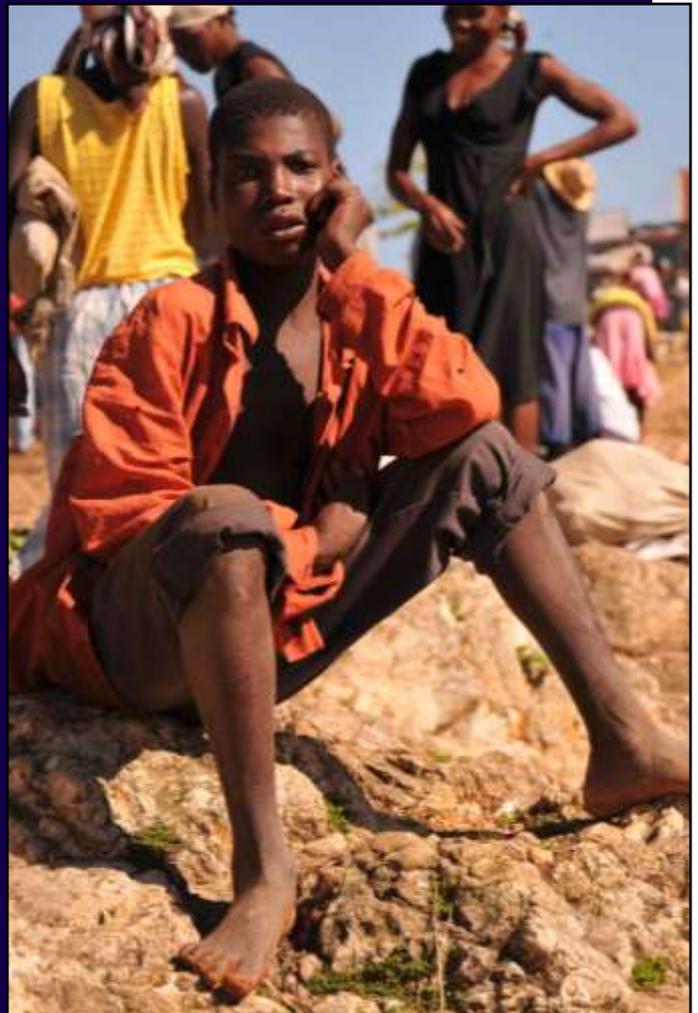
**Nostalgia**, “*de aquellos días en la isla que olían a piña y papaya* (Farah Martine Lherisson) y *a cebolla frita*,



nostalgia de esa “negrería de pie, negrería sentada, inesperadamente de pie, que en su sangre derramada encuentra el gusto amargo de la libertad” (Aimé Césaire), ¡De pie! contra el hambre que encorva, que escarba, se encostra, castra y estorba, y que clama por una memoria y un obrar disruptivo, insurrecto, sedicioso y liberador. “Reverberación concéntrica desde la isla no más a-islada que lanza el cabo de la cuerda a tierra humana. Se trata de tender la mano, ensanchar nuestra esfera, multiplicar nuestros círculos, dilatar nuestros corazones al compás del planeta.” (Jeanine Tavernier-Louis).

Haití y hambre comparten una primera sílaba maldita, “ha-ha”, que resuena como carcajada irónica e insoportable. Tal vez una gematría arcana nota únicamente a los inmortales revele que sus dos letras iniciales equivalgan a cero, o bien, a infinito, lanzado en plataforma hacia el tiempo en que sus miserias se redimen. Pero hasta esperar la desnudez del misterio mejor valdría la pena echar una mano en cocina, parar la olla, dejar caer unos frijoles al caldo y llenar la panza a quien clama por comida y responder presto con una galleta más dulce que la que sabe al acre gusto del barro.

\*Pascal es un filósofo francés, Levinas un filósofo lituano-francés, Dostoievski es un escritor ruso, George Castera es un poeta haitiano, Aimé Césaire es un poeta de Martinica, Farah Martine Lherisson es una poetisa haitiana al igual que Jeanine Tavernier-Louis.



## [Adam Feinstein: sobre los huesos de Neruda y su pasión por el poeta](#)

Por Danila Bragagnini

Pablo Neruda era un apasionado de los relatos policiales. Así se lo confiesa a Gabriel García Márquez en un histórico encuentro televisado entre los escritores en 1971, donde asevera que lee novelas policiales “por docenas”. En Pablo Neruda, la primera biografía en inglés del poeta chileno, el periodista británico Adam Feinstein revela que “al menos un crítico ha especulado que su nombre (artístico) provenía de Wilhemina Norman Neruda, una violinista mencionada por primera vez en una historia de Sherlock Holmes, ‘A Study in Scarlet’”. Según la biografía, Neruda ya era un ávido lector de historias de detectives en 1920, sobre todo de Conan Doyle. Fue en ese año cuando cambió su nombre para evitar tensiones con su padre, quién no podía aceptar que Neftali (su nombre de nacimiento) sacrificara sus estudios por la poesía.

Hoy, los restos del poeta chileno no se encuentran en su casa de Isla Negra donde fueron sepultados luego de su muerte en 1973. Hace dos años, luego de que el Partido Comunista chileno abriera una investigación para determinar si Neruda fue asesinado por la dictadura de Pinochet y el juez Mario Carroza diera la orden, sus restos fueron exhumados. Los huesos del escritor fueron examinados en Chile, Estados Unidos, España y en Suiza, según un artículo que Feinstein publicó en *The Guardian* a principios de junio. “Neruda estaría leyendo esta historia con fascinación”, comenta Feinstein a *Ventana Latina*. “Lo irónico es que él mismo es el centro de la historia”. El descubrimiento de una bacteria “inusual” en España en las últimas semanas reafirmaría la suposición de que el poeta fue envenenado, si bien todavía se requieren extensos análisis para una determinación final.

Adam Feinstein dedicó 7 años de su vida a escribir la biografía del poeta que fue publicada por Bloomsbury en 2004 y republicada en 2013 con un capítulo extra sobre la exhumación. En 2011, Manuel Araya, el chofer de Neruda, le dijo a la revista mexicana *Proceso* que él estaba seguro que el poeta había sido envenenado con una inyección en el estómago cuando estaba internado en un hospital de Santiago. Sobre el posible envenenamiento, Feinstein aclara: “Puede ser...es posible, pero nada más. Han pasado muchos años. Sus



enemigos políticos eran capaces, eso lo sabemos.”

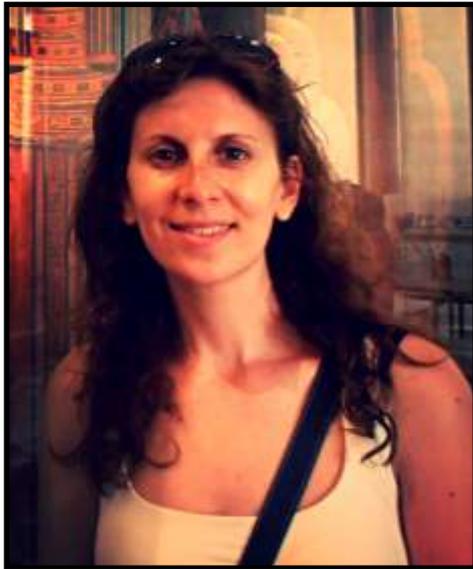
El biógrafo de Neruda entonces recuerda: “Hay datos misteriosos, porque sabemos que el embajador mexicano, Martínez Corvalán, visitó al escritor en el hospital en 1973 y le dijo ‘tienes que salir de Chile, hay un avión esperando por tí para llevarte a México.’ Neruda quiso esperar unos días, pero falleció un domingo. Lo seguro, es que hubiera sido una amenaza muy poderosa a la junta de Pinochet un personaje como Pablo Neruda en el exilio”, sentencia.

La familia del poeta está dividida en opiniones. La Fundación Neruda, por su parte, exige que los restos vuelvan a su lugar de sepultura. “La fundación está muy enfadada, creen que es escandaloso que el mayor poeta del siglo XX esté dando vueltas hace casi dos años” comenta Feinstein. Hoy, la duda recae sobre la implicancia política de una posible confirmación del envenenamiento, y Feinstein comenta: “Eso es lo que me pregunta todo el mundo. Si se confirma el asesinato, creo que sería una prueba concreta de los crímenes de Pinochet, si bien no hacen falta porque las pruebas ya existen. Pero en este caso se trata de un gran personaje. De todas formas, hay una parte de la familia que nunca aceptaría esta confirmación.”

Feinstein habla de Neruda con un afecto expresivo, lo recuerda con precisión y vehemencia, y no escatima al contar anécdotas. Confiesa, al pasar, que le han sugerido que su sentido del humor es similar al del gran poeta. El periodista es asesor de la próxima película de Pablo Larraín, “Neruda”, que será protagonizada por Gael García Bernal. Además, lo tradujo al inglés, lo comparte en charlas académicas y publica *Cantalao*, una revista semestral que repasa apartados de la extraordinaria vida del escritor.

## Tres poemas del libro *Nómadas*

de Catherine Bernales



Catherine Bernales es periodista y cuenta con un Máster en Edición Literaria de la Universidad Complutense de Madrid y el Grupo Santillana. Durante sus estudios de posgrado, obtuvo matrícula de honor por su proyecto editorial *Alas de Papel*.

Nacida en Santiago de Chile, ha residido durante los últimos años en diversas capitales culturales como Barcelona, Madrid y Londres, que se han transformado en fuentes de inspiración para su poesía multicultural y de añoranzas a su tierra querida.

Durante su paso por España, Catherine colaboró con la editorial Impedimenta, trabajó como profesora de inglés y participó en las populares *jam sessions* **poéticas del Bella Ciao**, un clásico en la escena literaria madrileña.

Actualmente vive en Inglaterra donde colabora en la radio y ha realizado cursos de profundización en lengua inglesa en la Universidad de Westminster y la Universidad de las Artes, ambas en Londres.

++++

### CIUDAD EN 5 TIEMPOS

Londres, te hallé de improviso. Ibas en dirección contraria hablándome de Babel y paseándote con el mundo entero.

Londra, de orilla a orilla me enseñaste las 28 formas de cruzar el Támesis.

¿Qué hiciste para que volviera a dejarlo todo? ¿Para que volviera paupérrima a correr detrás de ti!

¿Fue un *mind the gap* en el metro? ¿Fue tu aliento a curry al medio día?  
¿Fueron las *pints* **pm de tus barrios bajos? ¿Tus paraguas afilados? ¿Tu talento**  
en cebras por Abbey Road?

Fuiste tú, ciudad fría y lejana. Tu cacería intrépida, tus sílabas costosas. Vivías desenfundada. Me gustaba tu color.

## MEMORIA DE UN VIVERO

*Reflexiones en el campo chileno*

Riégame a cántaros y púrgame con tus pompas de savia  
Que quiero drenar mi pena con el amparo de tus raíces.

Luego exfóliame con firmeza, escurriendo en mi piel tus cristales de aloe,

¡que quiero brillar!

sentirme viva y majestuosa,

**¡en fotosíntesis, en plenitud!**

Y cuando retorne a la semilla,  
a la yema, a la hoja ,a la flor y al fruto,  
Aclárame con agua sagrada de huerto  
que hoy he vuelto a renacer.

Quiero desayunar de tus tallos,

Con mermelada de guindas

y a pies descalzos.

Recorrer tus hectáreas copiosas

Que algún día rechacé.

O tus senderos con bocas de mar,

Que abandoné a medio camino.

Y ahora busco mis pupilas entre tus margaritas amarillas

Y te robo los pétalos para poder pestañar

Avanzo con los párpados bien sellados

con los ojos muy abiertos,

Sólo me entero al despertar.

Al despertar, estando despierta,

No somos más que un estado de frágil memoria.

## CORDILLERA

*Reflexiones desde un paisaje plano*

Tú siempre incondicional,  
genoma montañoso de mis células andinas  
te ignoro la mayoría del tiempo,  
no puedo vivir sin ti.

Los que ya se fueron te buscarán por siempre,  
mas yo te persigo y te reinvento sobre monotonías llanas en estratos  
foráneos.

Silenciosa, no me pides nada a cambio,  
sólo estás ahí,  
nevada en invierno y agreste en verano.  
Tu figura indómita, tu escoliosis kilometrada,  
tus vertebras sedimentarias  
y mis latidos graníticos.

No hay tapujos ni secretos entre nosotras  
porque somos una,  
paridas de la misma corteza.  
Aunque estás más lejos,  
siempre cerca,  
me pierdo en tus recodos fértiles inhalando,  
desde lejos,  
la hierba fresca de tus papilas silvestres.

## Feria del Libro de Londres 2015: México y la literatura latinoamericana en Inglaterra

Por Catherine Bernales



La participación de México como país invitado de honor en la reciente London Book Fair 2015, representa un marco de intervención activo para la literatura latinoamericana en el mercado inglés, el cual poco a poco se muestra más receptivo a la traducción de obras de escritores de habla hispana.

Dentro de la industria literaria mundial, Estados Unidos e Inglaterra constituyen los mercados más maduros y de referencia, siendo Londres una de las capitales literarias más masivas y con mayor número de ventas en libros en formato papel y digital.

A mediados de abril se celebró en Londres la London Book Fair 2015 (Feria del Libro 2015), evento en el que se discutieron las últimas tendencias del mercado así como los nuevos modelos de negocios y canales de venta no convencionales, los cuales han comenzado a incorporarse en paralelo a las cadenas de librerías y grandes distribuidoras en el mundo.

En particular, la intervención de México en la Feria, en el marco del programa Año Dual México-Reino Unido entre ambos gobiernos, concluyó con una delegación satisfecha y un balance positivo: se

acordaron más de 500 citas con editores internacionales, se firmó una vasta cantidad de contratos y se celebró una serie de eventos y seminarios, que a su vez fueron acompañados por un equipo de once escritores mexicanos de renombre internacional como Elena Poniatowska, Enrique Krauze, Roger Bartra, Jorge Volpi, Juan Villoro, Carmen Boullosa, Lydia Cacho, Tedi López Mills, Pedro Serrano, Francisco Hinojosa y Valeria Luiselli. Esta última contó con el privilegio de ser nombrada nada menos que Author of the Day, Autora del Día, durante la feria, y fue anteriormente elegida como una de las mejores escritoras del momento menores de 40 años por el British Council/Hay Festival.

De forma adyacente, la Feria estuvo caracterizada también por la actividad llevada a cabo en el Literary Translation Centre 2015, instancia en la que se celebraron los 10 Años de Escritores en Traducción en Inglaterra y se intercambiaron las nuevas tendencias y el interés en alza por las traducciones de libros latinoamericanos. Como ejemplo, se citaron programas de apoyo y financiamiento a la traducción, como el caso de Perú, donde se promueve la edición y promoción de autores peruanos alrededor del mundo.

En relación a esto último y en entrevista con la revista *The Bookseller Daily* at the London Book Fair, **Valeria Luiselli señaló que “la literatura latinoamericana está suscitando en general un interés mucho mayor al que había en la década de los ochenta cuando surgió el gran boom”. Asimismo añadió que “gracias a Dios el realismo mágico ha muerto”, lo que ha permitido a la literatura latinoamericana liberarse de ser encasillada en un único género, pues ésta siempre ha sido amplia, vibrante y “es ahora cuando el mundo lo está notando”.**

En la actualidad, autores como el argentino Matías Nespolo, el colombiano Juan Gabriel Vásquez, la argentina Lucía Puenzo o el chileno Alejandro Zambra, quienes han sido traducidos del español al inglés, reflejan el interés de editores ingleses por una literatura latinoamericana joven e innovadora.

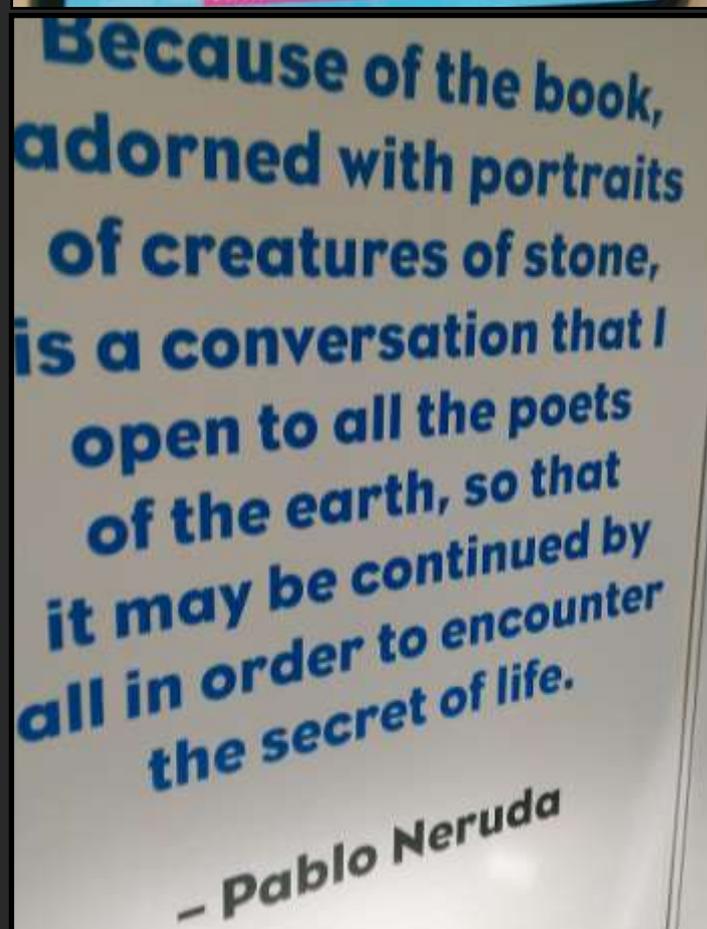
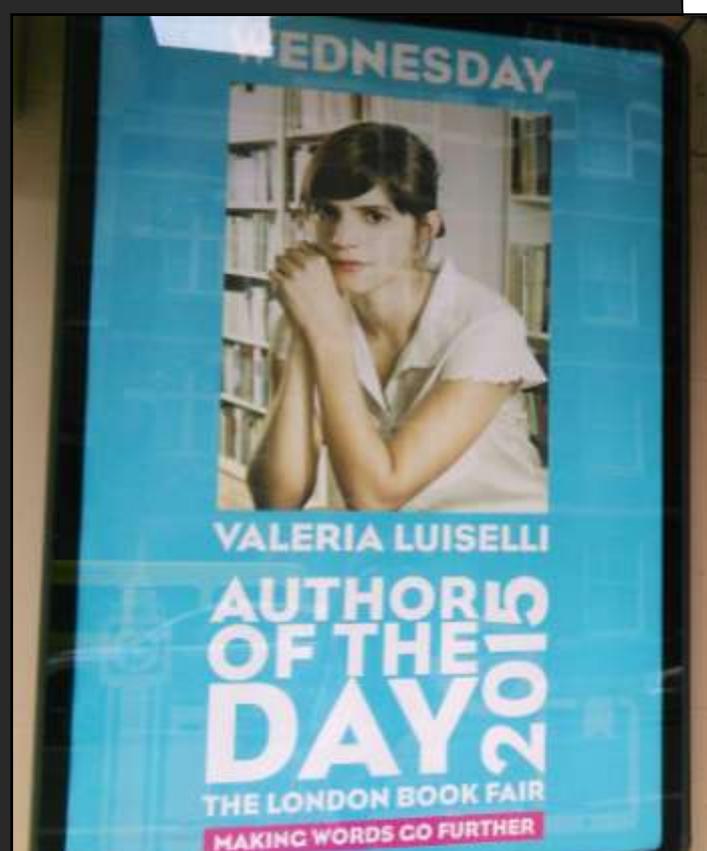
Si bien aún el mercado latinoamericano no alcanza el volumen de traducción de otros países europeos desarrollados, como Alemania o Francia, o los mercados emergentes como India o China, sí es interesante considerar que la lengua española constituye hoy la tercera más hablada en el mundo después del inglés y el chino, factor importante para las editoriales y librerías en un país tan cosmopolita como Inglaterra.

A estos factores, es pertinente sumar los canales digitales que han permitido una masificación de la venta de autores latinos, (por ejemplo Amazon) o la auto publicación de autores que aprovechan las herramientas de internet y las redes sociales para difundir su trabajo (nuevas plataformas de blogging como Medium o Svbtile).

De igual forma se suma el gran apoyo de las editoriales y agencias literarias españolas que durante los últimos 10 años han promovido a los autores latinoamericanos más vendidos a través de los grandes grupos editoriales hispanoamericanos.

Como último punto, no es menor destacar el fuerte rol que las instituciones culturales hispanoamericanas, librerías como la European Bookshop o revistas como la prestigiosa *Granta*, han desarrollado para difundir el trabajo de las nuevas y clásicas voces de la literatura latinoamericana, logrando cautivar la

atención total de editores, agentes y scouts literarios en el mercado inglés.



## Reseña del libro Amares de Eduardo Galeano

Por Carolina Navarrete

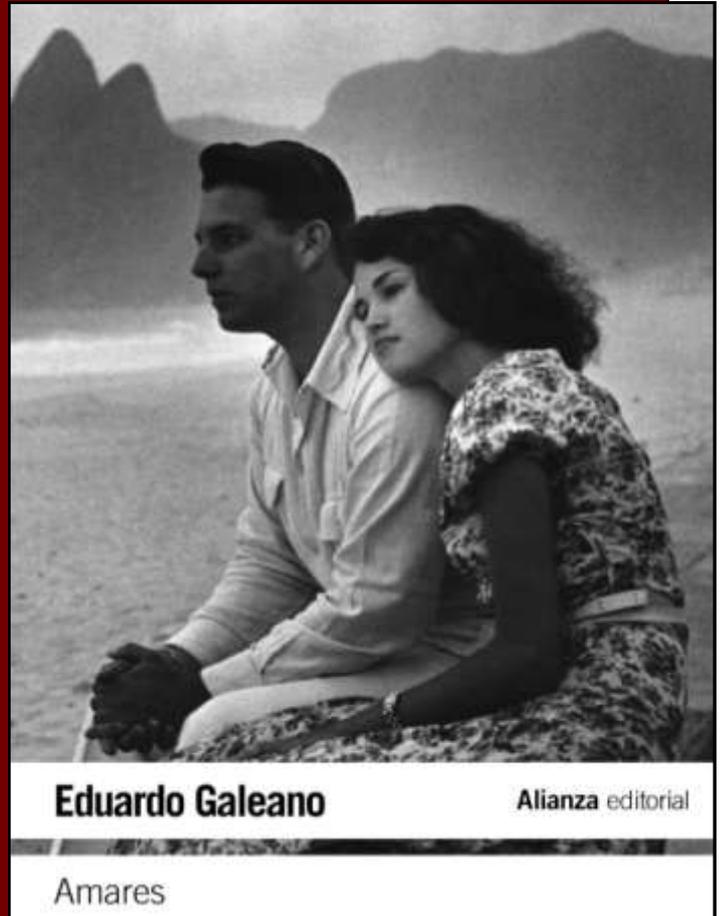
En esta edición, Ventana Latina ha decidido revisitar una de las más importantes antologías de Eduardo Galeano como una manera de seguir homenajeando a nuestro desaparecido escritor uruguayo.

**Amares es el título con el cual el propio Galeano denominó a la recopilación de cuentos publicada por primera vez en 1993, y cuya tercera edición data de 2013, por Alianza editorial. La particularidad de la obra estriba en que fue el mismo autor quien escogió las 275 historias que conforman el libro, transformándolo en un viaje por siete de sus obras narrativas que abarcan desde “Vagamundo” publicada en 1973 hasta el “Libro de los abrazos” de 1989.**

Al recorrer sus páginas nos vamos encontrando con un seguidilla de breves, pequeñas y a veces hasta minúsculas historias urdidas por la expresión que da nombre a la obra: *Amares*. Este casi neologismo tiene por finalidad dar cuenta de la ubicuidad del sentimiento amoroso y sus avatares en todo el quehacer de la humanidad. Emergen así amares libertarios, fraternales, justicieros y también amares que se funden o confunden con el *llorar a mares* por el amor perdido o la falta de libertad.

Esta obra profusa y heterogénea dividida en diez apartados toca las temáticas que han teñido toda la obra del escritor: el amor, la creación, el poder, la memoria, el arte, la historia, el exilio, la libertad, la marginalidad y la amistad.

Con una escritura concisa y precisa los textos combinan de manera perfecta el humor y la seriedad, aunque muchas veces Galeano camine en la cuerda floja. Él se atreve a desentrañar el sentimiento secreto o el sabido a voces, contando poco para decir mucho, aunque siempre desafiante frente al silencio con la palabra justa. En los textos pulsa la oralidad que busca hablarnos al oído o de frente, entablando un diálogo privilegiado entre el lector y el que cuenta. Somos seducidos por los juegos rítmicos, aliteraciones y repeticiones que nos entregan un universo en donde la palabra escrita le rinde pleitesía a la voz.



Es interesante remarcar la presencia de la figura femenina en la antología. Galeano recupera los rostros, historias, triunfos y derrotas de las mujeres que han construido Historia y cultura pero que han quedado en la acera del olvido. Pasan por sus páginas amantes, esposas o hermanas de héroes como Manuela Sáenz, Elisa Lynch, Jane Franklin, también escritoras como Sor Juana Inés de la Cruz o Delmira Agustini, y mujeres sin nombre que con su existir cambiaron el ritmo del universo. Un sentido homenaje al mundo femenino casi inexistente en los manuales de Historia y en la cultura en general.

La antología merece ser leída, o releída, ya que sin duda nos prepara algún secreto para descubrir a la vuelta de la página.

Alianza Editorial 1993 (2013), 264 páginas.

## [Diez preguntas con el fotógrafo Iván Kashinsky](#)

Por Verónica Sanchis



En el mes de Julio estamos contentos de compartir una entrevista con el fotógrafo Norte Americano, Iván Kashinsky, quien por años se encuentra residenciado en Ecuador como fotógrafo, y quien ha trabajado y viajado extensamente en toda Latinoamérica. Su trabajo toca el realismo mágico que envuelve nuestro continente, pero también documenta las realidades sociales que existen. Kashinsky es actualmente representado por [Panos Pictures](#).

Ivan Kashinsky es un fotógrafo documental que ha trabajado extensamente en Latino América. La mayor parte de su trabajo se centra en la cultura y el impacto de la globalización y el consumismo en la gente y su entorno.

Kashinsky se ha esforzado por contar historias que arrojan luz sobre temas que están poco presentados por los medios de comunicación. Ha estado involucrado en proyectos para [National Geographic](#), [The New York Times](#), Geo y Smithsonian.

Su trabajo se ha exhibido internacionalmente y ha sido reconocido en prestigiosas competiciones fotográficas. En 2011 Kashinsky y su esposa, [Karla Gachet](#), crearon [Runa Photos](#), un colectivo fotográfico al que se unió posteriormente [Misha Vallejo](#).

Ventana Latina: ¿Cómo llegas a la fotografía?

Iván Kashinsky: Siempre me ha encantado tomar fotos. Siempre me he considerado una persona muy visual.

Cuando era un bebé, fui sordo durante un año y creo que desde entonces siempre me he apoyado mucho en la interpretación del mundo a través de mis ojos.

Cuando estudiaba psicología en la Universidad, tomé una clase que se llamaba documentación social. Me fui a San Francisco y entrevisté y tomé fotos a personas sin techo. Cuando estaba revelando esas fotos en blanco y negro en una cámara oscura me di cuenta de que quería ser fotoperiodista.

VL: ¿Cómo fue tu experiencia viajando por Sudamérica y producir, *To The Tip*?

IK: Pienso que fue una de esas experiencias que te cambia la vida, tanto para Karla (Karla Gachet) como para mí. Intentamos llevar a otro nivel nuestra fotografía y conseguimos conocer Latino América de una forma íntima y personal. Aprendimos muchísimo sobre la historia, la gente y sobre nosotros mismos.

VL: ¿Cómo fue viajar con otro fotógrafo mientras viajaban por Sudamérica?

IK: El vivir en el mismo jeep que Karlita durante siete meses fue desafiante cuanto menos. Tuvimos algunas peleas titánicas, pero al final del día, el poder compartir experiencias tan cruciales con alguien al que amas no tiene precio.

Como fotógrafos nos desafiábamos mutuamente para empujarnos más allá.

Trabajar con alguien con tanto talento artístico como Karlita es una verdadera bendición y un honor.

VL: Como fotógrafo ¿qué piensas de Instagram - crees que es una buena herramienta de trabajo?

IK: Sí, creo que Instagram ha cambiado la manera de tomar fotografías y cómo se ve la fotografía. Instagram ha tenido mucho impacto sobre mí.

**Empecé una historia llamada “Proyecto Mi Barrio”** utilizando solamente mi teléfono móvil. Es una historia sobre cómo mi barrio cambió de campo a suburbio.





A través de Instagram puedo contar esta historia en vivo y directo a millones de personas alrededor del mundo.

VL: ¿Cómo surge Runa Photos con la fotógrafa ecuatoriana Karla Gachet?

IK: Karla y yo hemos estado trabajando tanto individualmente como en equipo. Queríamos encontrar una manera de mostrar al mundo el trabajo que hicimos juntos.

También queríamos crear un espacio en el cual un reducido grupo de fotógrafos pudiera trabajar en proyectos en conjunto, ayudarnos a promocionar **nuestros trabajos entre nosotros, y crear una "marca"** de confianza que distribuyera proyectos documentales de alta calidad tanto en formato digital como en formato de libro.

Queríamos crear algo que pudiera sobrepasarnos, un colectivo que fuera un gran contribuidor al mundo de la fotografía tanto en Latino América como a nivel mundial.

VL: Explícanos un poco cómo fue que llegaste a la historia de Chief Surui.

IK: Fui asignado para fotografiar al jefe de la revista Fast Company. Tomé una foto de él en mitad de la jungla mientras sujetaba su Mac Book Air.

El contraste que se produjo entre la crudeza de la jungla y la nueva tecnología fue chocante.

VL: ¿Continuarás trabajando en Sudamérica?

IK: Sí, creo que estaré trabajando en Sudamérica a lo largo de toda mi vida.

VL: ¿Cuál es tu mejor recuerdo fotográfico en Sudamérica, y por qué?

IK: Mis mejores memorias son de cuando viajaba a través de Sudamérica en nuestra ruta desde Ecuador hasta Sudamérica.

Aunque estuviéramos fotografiando para una compañía editorial de libros, éramos en realidad bastante libres para fotografiar lo que quisiésemos.

VL: ¿Qué representa una buena foto para ti?

IK: Una buena fotografía dice más que lo obvio. Te hace sentir algo y te permite reflejarte en el mundo en el que vivimos. Te fuerza a pasar algún tiempo con ella, examinar sus detalles y su profundidad.

VL: ¿Qué te inspira de Latinoamérica?

IK: Me encanta Latinoamérica. Hay pros y contras, pero para mí Latinoamérica siempre ha estado unida a un sentimiento de libertad y de aventura.

Parece que hay menos reglas, áreas menos **restringidas, menos carteles de "No entrar"....**

Aunque siempre hay cierta tristeza unida a un pasado cruel e injusto, se mantiene cierta belleza y resistencia en los corazones de la gente.

## Víctor Ríos entre el arte y la comunidad: Un ejemplo de talento y perseverancia

Por Tania Farias

¿Cuántas veces has reprimido tus sueños y te has dicho **“no puedo”, porque las circunstancias parecen adversas?** ¿Cuántas veces has sentido que las puertas se te han cerrado y en lugar de buscar otra entrada, encontraste una justificación para no seguir intentándolo? Víctor Ríos es un joven artista de nacionalidad boliviana que ha vivido en carne propia las injusticias de la segregación, sin embargo a través de su pasión por las artes escénicas ha logrado abrirse un camino que lo ha llevado a cumplir sus sueños y además ha ayudado a otros, que como él han sido víctimas de las circunstancias, a no rendirse. Víctor Ríos es un artista altamente comprometido con la comunidad de jóvenes inmigrantes en el Reino Unido **“No quería aceptar un no puedo, no quería aceptar excusas, muchos nos limitamos por las cosas que pasan, pero yo me digo que quiero llegar a ser un ejemplo para los jóvenes que se encuentran en situaciones difíciles, y que no importa en las circunstancias en las que encuentren ahora, si tú tienes fe, tú puedes conseguirlo todo”**

A sus 26 años de edad, Víctor ha experimentado diferentes artes escénicas. Yendo de la actuación, hasta el performance, incursionado en la producción y dirección de piezas de teatro, así como en cortos de cine. Víctor también ha escrito libretos y recientemente creó su propia compañía de producción de video bajo el nombre de Three Blocks Production.

Víctor llegó a Londres con solo 17 años de edad. Vino con la intención de estudiar inglés y regresar a su país poco tiempo después. Sin embargo, gracias a una participación en una representación organizada por su iglesia local descubrió su pasión por las artes escénicas. Justo después inició su formación en el College Performing Arts, del cual en el 2009 fue enviado al National Youth Theatre donde fue uno de los elegidos entre los más de 4000 participantes.

Su experiencia como performer la ha adquirido en mayor parte por su participación con diferentes **organizaciones “No he tenido una formación universitaria porque las colegiaturas eran muy altas y decidí ir y lanzarme a mi suerte e involucrarme con**



cuantas más organizaciones pudiera para poder aprender, y así pasaron el National Youth Theatre, el National Film Academy, Dream Arts, Oval House Theater”.

Víctor cuenta que ser actor en el Reino Unido no ha sido fácil pues como la gran mayoría de inmigrantes se ha encontrado con los estereotipos, los cuales lo encasillaron en roles de drogadicto, narcotraficante, ladrón. A pesar de ello Víctor ha participado en varios proyectos e incluso el cortometraje The Wedding pact dirigido por Nour Eddine El Ghomari ha sido galardonado en varios festivales de cine.

Con la intención de continuar su aprendizaje escribió la **pieza de teatro Don't closet he door, la cual trata su experiencia con los estereotipos y la cuenta a través de las voces de un polaco, un latino y un jamaquino encerrados en un sótano que hablan lo que la gente piensa de ellos “Don't close the door fue un proyecto mío de principio a fin. Tuve una co-writer, pero yo lo dirigí, lo financié, renté un teatro por una semana, el cual era muy caro ya que solo que trabajaba como mesero o limpiador, para tener horario flexible”**

Gracias a su experiencia en el National Film Maker nació la idea de crear la productora de video Three Blocks Production, junto con otros dos colegas que por razones laborales tuvieron que regresar tiempo después a sus países de origen. Con esta productora Víctor filmó el cortometraje Listen, en el cual actuó y produjo, y ha continuado trabajando de manera independiente en numerosos proyectos.

En el 2013 Víctor se unió a The Paper Project (Live art), el cual fue un proyecto del Oval House Theatre y el artista Marc Storor, el cual estuvo financiado por el Princess Diana Trust. The Paper Project es un proyecto que se enfoca en jóvenes indocumentados que temen a la **deportación** “Nos centramos en los jóvenes porque son los más afectados. Vienen porque sus papas los trajeron, pero ellos están aquí, crecen y son parte de este país, pero la situación de los documentos les impide conseguir un empleo, estudios y se quedan trabados y están en peligro de ser deportados y saben que no podrán hacer nada en sus países porque tantos años que han vivido aquí, se han adaptado y para ellos ese país del que vinieron se **ha convertido en un país extranjero**”. (<http://www.crowdfunder.co.uk/paperproject2015>)

The Paper Project participará este mes de julio en el festival I am your neighbour organizado por el Oval House Theatre ( <http://www.ovalhouse.com/IAYN2015>)

Recientemente, Víctor se ha involucrado con el proyecto comunitario Maya Production, que tiene como objetivo que a través de las artes marciales y la creación de super héroes los jóvenes puedan empoderarse y



hacer cambios positivos en la sociedad. Víctor será el **encargado de los talleres de teatro**. “Lo que más disfruto es enseñar. Me gusta mucho porque puedo dar lo que he recibido y de repente inspirar a una persona que pueda hacer algo positivo de la misma manera”.

“Las puertas se me han cerrado, porque era un joven ilegal con no inglés, y cada vez se cerraban más, pero creo que en esos momentos he confiado en Dios para que me diera el curso y la fuerza suficiente para continuar y de las puertas que me cerraban, buscaba ventanas para entrar y es así lo que me ha llevado a **hacer todo lo que he hecho ahora**” concluyó Víctor.



Para conocer más acerca de Víctor Ríos

<http://www.facebook.com/victoriosactor>

<http://threeblokesproductions.com/>

## Programa de Voluntariado de ICS en Centro América y África

¿Hablas el español y te interesa tener una experiencia de trabajo comunitario en El Salvador, Honduras o Nicaragua, donde desarrollarás nuevas habilidades y tendrás experiencia directa en proyectos de desarrollo comunitario?

¡ICS está reclutando voluntarios/as para octubre 2015! A ICS le gustaría aumentar el número de participantes de habla hispana en su equipo de voluntarios en Centro América.

International Citizen Service (ICS) de Progressio es un programa financiado por el gobierno británico y que brinda a jóvenes adultos de 18-25 años (el programa también contempla personas con más de 23 años para el rol de líder/esa de grupo) residentes en el Reino Unido, la oportunidad de hacer voluntariado en África y o Centro América por 10 semanas. Trabajamos con organizaciones locales en zonas rurales de El Salvador, Honduras, Nicaragua, Zimbabue y Malawi, para mejorar las vidas y crear conciencia en temas relacionados con el VIH y el SIDA, medio ambiente sostenible, empoderar a mujeres entre muchos otros. Los/as voluntarios/as trabajan con organizaciones locales en estos cinco países para mejorar las condiciones de vida de las comunidades, inclusive los efectos de la pobreza, y lograr a largo plazo crear soluciones sostenibles.

ICS busca participantes que hablan español para formar parte de sus equipos. Estos/as voluntarios/as son una indispensable parte de sus equipos porque traducen y fortalecen las relaciones que su gente mantiene con la comunidad local en Centro América.

El programa de voluntariado internacional es completamente gratis

Progressio ICS está financiado por el Departamento de Desarrollo Internacional, esto significa que el programa es gratis para voluntarios/as. Progressio ICS cubre tus vuelos, visa, seguro, comida, alojamiento, etc. Lo única responsabilidad de nuestro voluntarios/as es financiar £800 para demostrar su compromiso al programa. Nuestro equipo en Progressio trabajará contigo para asegurar que logres tus fondos.



No necesitas tener años de experiencia

Progressio ICS esta buscando voluntarios/as que sean comprometidos/as, motivados/as, con capacidad para trabajar en grupo y aprender. Tendrás experiencia directa en proyectos de desarrollos comunitarios. Además podrás usar tus ideas y talentos para ayudar las organizaciones locales y comunidades para crear soluciones sostenibles.

¿Qué estarás haciendo en Centro América?

Los voluntarios/as trabajan con aproximadamente otros 12 voluntarios/as británicos y nacionales y con un/a líder del Reino Unido y un/a líder de la comunidad local de El Salvador, Honduras o Nicaragua. Tú estarás trabajando con el equipo en proyectos comunitarios donde Progressio ICS ha sido solicitado.

¿Por qué deberías hacer trabajo comunitario con Progressio ICS?

Como voluntario/a de ICS, podrás:

- Aportar nuevas ideas, habilidades y perspectivas para apoyar a organizaciones locales a reducir la pobreza e injusticia
- Tener un gran impacto en los proyectos de desarrollo comunitario en El Salvador, Honduras, y Nicaragua
- Mejorar tu entendimiento de las problemáticas globales que afectan a la comunidad local y a la misma

vez conseguirás nuevas habilidades transferibles

- Estar completamente inmerso en otra cultura y tener una relación directa y positiva con la comunidad local en Centro América
- Utilizar tu pasión y nuevas habilidades para inspirar y crear cambios positivos en tu comunidad en el Reino Unido

***“Mi experiencia directa con la comunidad local me presentó diferentes perspectivas y nuevas oportunidades. Tengo esperanza en regresar a Centro América después de que termine el programa de enfermería y utilizar mis nuevas habilidades en esta región.”***

*Jessie, voluntaria de Progressio ICS*

¡No dejes esta oportunidad, haz algo increíble!

Para mayor información y para postular consulta nuestro sitio Web: [www.progressio.org.uk/ics](http://www.progressio.org.uk/ics).

Si tienes alguna pregunta, escríbelos directamente [ICS@progressio.org.uk](mailto:ICS@progressio.org.uk). Si te gustaría leer más sobre las experiencias de los/as voluntarios de Progressio sugerimos que consultes: Progressio ICS en Facebook o [www.progressio.org.uk/blog/empowered](http://www.progressio.org.uk/blog/empowered)



¿Tienes entre 18 y 25 años?

¿Deseas  
desafiarte a  
cambriar tu mundo?  
Es una oportunidad  
única y  
completamente  
gratis.

Involucrate en diez semanas increíbles de voluntariado en El Salvador, Honduras, Malawi, Nicaragua o Zimbabue. Es tu momento para poner en practica habilidades, conocer gente unica y sumergirte en una cultura diferente. No necesitas ningun tipo de titulo, cualificacion o dinero. Lo que buscamos es compromiso, capacidad y ganas de trabajar en equipo.

Postula ya para el ciclo de octubre. ¡No dejes esta oportunidad, haz algo increíble!

[progressio.org.uk/ics](http://progressio.org.uk/ics)

 [facebook.com/ProgressioICS](https://www.facebook.com/ProgressioICS)

PROGRESSIO

ICS



ICS is funded by the Department for International Development (DFID)

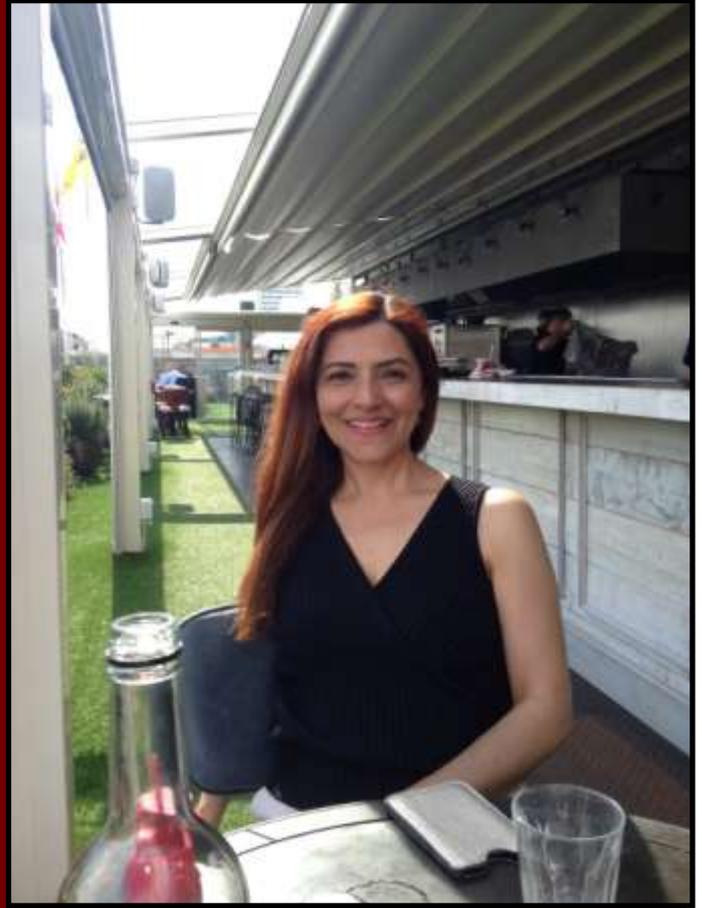


## Una expat mexicana en Londres

*Lourdes Pacheco es una mexicana que llegó al Reino Unido hace 6 años. Con esfuerzo y determinación Lourdes ha logrado construir una carrera profesional exitosa y que le ha permitido emigrar al Reino Unido con excelentes condiciones. Ella nos cuenta su historia.*

Siempre viví en el área conurbada de la ciudad de México, porque allí vivieron mis padres desde que se casaron aunque originalmente venían de Campeche. A pesar de los sacrificios que representó, estudié en el ITAM (Instituto Tecnológico Autónomo de México) porque era la mejor universidad para estudiar Administración y Negocios y valía la pena hacerlos. Y creo que fue mi pasaje por esta escuela la que definió lo que haría más tarde, así como las posibilidades que podría tener de manera profesional.

En agosto del 2009 dejé México, digamos que estaba aburrida de hacer lo mismo. Trabajaba como oficial de crédito en un banco, pero me encontraba en un estado donde lo que hacía ya no me costaba ningún esfuerzo. Había estado allí durante dos años y tampoco veía muchas perspectivas de progresión, y pues siendo un banco con cobertura global decidí empezar a buscar alternativas en el extranjero. Había muchas posibilidades porque podía haberme ido a cualquier otro lugar en América Latina, pero si elegía alguna de esas destinaciones sería para transmitir el conocimiento. Por otro lado, podía irme a un lugar más sofisticado donde mi rol sería diferente, iría a aprender y me permitiría continuar creciendo. A mí lo que más me interesaba era aprender nuevas cosas, entender mercados más sofisticados, algo que fuera retador. Entonces, mi visión era irme a una ciudad como New York, porque Estados Unidos estaba cerca, o las otras dos opciones que tenía eran Londres u Hong Kong. Un buen día, supe que había una posición en Londres y envié mi aplicación. Tardó mucho tiempo en concretarse mi traslado porque de hecho tuve que aplicar en dos ocasiones. Fue hasta en abril del siguiente año que me dijeron que había sido seleccionada y aunque todo el proceso fue muy tardado, cuando finalmente me dijeron que había sido aceptada todo fue muy rápido y me informaron que



tenía que estar aquí en un mes.

Yo tenía que arreglar muchas cosas. No era solo dejar mi puesto de trabajo, sino también arreglar mis cosas personales y bueno, yo era responsable de mi mamá quien necesitaba muchos cuidados. Mi partida significó que tuve que llevarla a Monterrey para que mi hermana pudiera cuidarla y obviamente primero tuve que hablar con ella y mi cuñado para saber si estaban de acuerdo en apoyarme, y pues, sí aceptaron, porque de otra forma no hubiera sido posible traer a mi mamá, ya que ella no hablaba inglés y no podía quedarse sola en un lugar donde no la entendieran o que la gente no la entendiera.

Llegué con un contrato de dos años, era un *secondment*, que después se extendió a tres. Siento que lo más difícil no fue llegar a Londres, sino dejar México en el último momento. Sabía que lo quería hacer, y lo estaba haciendo porque yo así lo había decidido, pero de repente te das cuentas que tienes que dejar todas tus cosas, que pocas o muchas te costaron mucho

esfuerzo tenerlas. Entonces es renunciar a muchas cosas, a todo lo que tienes, a tus amigos porque los dejas y te mudas a un lugar donde desconoces cómo te va a ir. Tenía amigos que habían vivido en el extranjero, en New York y decían que lo más difícil era conseguir amigos y se habían sentido solos por mucho tiempo. Digamos que yo venía preparada para eso y me dije que no importaba porque mi principal objetivo era el trabajo y desarrollo profesional.

Personalmente, lo más complicado fue el ubicarme en la ciudad porque tenía 6 semanas para encontrar un lugar donde vivir. Había estado aquí mucho tiempo antes y solo por tres días y no conocía a nadie. Cuando no conoces, no sabes si te vas a ir a lugar correcto o no, la renta, no sabes si lo que te piden es mucho o poco y no sabes si te va a alcanzar el dinero que tienes pues no es a lo que estás acostumbrada. Al final no fue tan problemático porque me quedé viviendo en el mismo edificio al que originalmente había llegado. Sólo subí 4 pisos. Y en términos de amigos, tuve suerte, porque uno de mis ex jefes se había cambiado también a Londres poco tiempo antes y él le avisó a los otros mexicanos que estaban trabajando aquí que una nueva mexicana llegaría y pues hubo un grupito de personas que se volvieron mis amigos.

Al cabo de los tres años, se suponía que tenía que regresar a México porque ya no tenía trabajo aquí pero las posibilidades que encontraba allá eran muy limitadas. Era regresar a lo mismo que tenía antes de venir, y tenía mucho menos sentido ya que si en algún momento me vine porque ya estaba aburrida, después de tres años y ver un mundo más grande, por así decirlo, regresar a lo mismo era aún peor. La otra razón por la cual no me veía regresando era que después de tres años ya tu vida está hecha en donde quiera que estés y también ya tenía mi grupo de amigos y la verdad es que la estaba pasando muy bien, y en México no es que no tuviera amigos, pero nuestros intereses ya eran muy divergentes.

Entonces empecé a ver si había otra oportunidad para poder quedarme aquí. Fue un esfuerzo muy grande. Tuve que buscar mucho y afortunadamente pude encontrar algo en el último momento. Recuerdo que incluso ya le había pedido a la persona encargada del área que comprara mi boleto de regreso y que arreglara el envío de mis cosas a México. Ya estaba

casi todo listo para irme, cuando en el último momento conseguí un nuevo puesto de trabajo y tuve que parar todo de inmediato. Mucha gente se sorprendió, porque obviamente las extensiones que había tenido antes eran dirigidas. Pero esta vez ya no había extensiones y una semana antes de tener que regresar avisé que no me iría.

Mientras más lo pienso, más me convengo de que venirme fue la decisión correcta y por el momento todo parece indicar que va para largo. He crecido en todos los sentidos. De forma profesional he tenido muchos retos, los he superado, de repente es muy intenso pero nada en la vida es gratis y de forma personal también he hecho muchas cosas que a la mejor estando en México no hubiera hecho, he ido a **lugares que ni imaginaba con ir o que pensaba que “sí, tengo ganas de ir pero no lo haré porque está muy lejos” o porque me parecía muy inhóspito o porque no me atrevía a ir sola y no veía a mi alrededor a nadie que quisiera acompañarme.**

El mayor cambio, para mí, fue el renunciar a todo lo que tenía en México y venirme, pero por ejemplo oigo a mucha gente que dice que extraña mucho a México o **que dicen “¡Ay cómo sacrifico tanto estando aquí!”**. Para mí no es sacrificio, me encuentro bien. Probablemente no sea lo más fácil vivir en una ciudad tan grande y tener que hablar otro idioma, pero a mí no me duele ni me cuesta. Obviamente mi familia está lejos y de todas formas no es que vivíamos en la misma ciudad y sí, estoy más lejos, pero así es la vida.



## ¿Ha pensado en iniciar su propio negocio en Londres?

Por Rafael Dos Santos



¡Si cree que empezar un negocio en Londres es difícil, se equivoca!

El Reino Unido es uno de los países más fáciles del mundo para iniciar su propio negocio, en menos de dos horas y con solo 15 libras ya tiene su empresa abierta. Existe bastante legislación y burocracia en el sector alimenticio, especialmente comida y bebida, por lo que debe consultar antes de empezar un puesto de comida en parques o espectáculos.

Todo comienza accediendo al portal [Companieshouse.gov.uk](http://Companieshouse.gov.uk) donde debe registrar su negocio. La Casa de las Compañías es un registro en línea donde las empresas son abiertas. Una vez que usted haya **registrado su empresa recibirá el 'certificado de incorporación'**, que es lo que demuestra que tiene una sociedad de responsabilidad limitada. Este documento lo necesitará para abrir una cuenta bancaria, alquiler de oficina, etc. Es como un certificado de nacimiento, pero para su empresa. Dos semanas después de registrarse en la Casa de las Compañías, recibirá automáticamente una carta de HMRC (Ingresos de Su Majestad y de Aduanas), que es el **equivalente del 'león' en Brasil. HMRC le enviará una carta con su 'número del Empleador' que le dará derecho para contratar legalmente a alguien. Como empleador, usted tiene que conseguir el número nacional de seguro 'de la persona,** que es el documento que demuestra que su empleado puede

trabajar legalmente en Gran Bretaña. Usted necesita tener el derecho legal para abrir la empresa, es decir, es necesario tener pasaporte europeo o estar casado con una persona **europea y tener 'indefinite leave to remain' (plazo indefinido para quedarse)** o algún otro tipo de visa que le autorice a tener su propia compañía en Londres.

**Existe ahora el 'visado empresario' o 'visa de empresario'**, pero uno de los criterios para poder abrir su empresa es tener al menos 50mil £ libras para invertir. Puedo ayudarle a obtener esta visa. Es un proceso burocrático y se debe contar con ayuda de abogados profesionales.

Si usted tiene negocios en Brasil hay una manera de conseguir el visado para poder trabajar en Londres. Este visado lo gestiona Brasil, por lo que la persona que trabaja aquí tiene que hacer negocios en él, de manera que no es posible que las facturas enviadas y recibidas solo sean del Reino Unido.

Si quiere saber más acerca de la contratación de personas en Inglaterra, puede acceder al sitio <https://www.gov.uk/employing-staff>. En la **página web [www.gov.uk](http://www.gov.uk)** tiene encontrará toda la información referente al gobierno. Cómo obtener una licencia de conductor, abrir una empresa, emplear a personas, demandar a alguien, etc. Es el sitio web oficial del gobierno del Reino Unido, así que usted puede confiar en la información que encuentre.

LUCHA LIBRE WORLD IN ASSOCIATION WITH TODO X EL TODO PRESENT

# THE GREATEST LUCHA LIBRE SPECTACLE OF



YORK HALL LONDON  
9-11 JULY 2015



"AN UNMISSABLE & ELECTRIFYING FEAST OF MEXICO'S ACROBATIC MASKED SUPERHEROES"



EL HIJO DEL SANTO • DR. WAGNER JR. • CASSANDRO EL EXÓTICO • ANGEL BLANCO JR.  
MASCARITA SAGRADA • OCTAGÓNCITO • ZUMBI • RAY MAN • MANO NEGRA • BOBY ZAVALA  
HEDDI KARAQUI • THE FIGHTING CHOLITAS: CARMEN ROSA & ELIZABET LA ROBA CORAZONES  
LUCHA BRITANNIA STARS: METALLICO • PURO BRITANNICO & THE GLAMAZON GIRLS • PLUS SPECIAL GUESTS

HIGH FLYING SPECTACLE • FAMILY FRIENDLY SHOW • SPECIAL CABARET NIGHT  
DANCERS • MEXICAN FOOD & DRINKS • A FILM & EXHIBITION FIESTA & MORE

YORK HALL, 5 OLD FORD ROAD, LONDON E2 9PJ BETHNAL GREEN

PROGRAMME & TICKETS [LUCHALIBREWORLD.CO.UK](http://LUCHALIBREWORLD.CO.UK)



# Centro Infantil Menchú y Escuela Sabatina de la Casa Latinoamericana



Priory House  
10 Kingsgate Place  
London NW6 4TA

Estamos ubicados a solo unos pasos de  
Kilburn High Road

Overground:  
Brondesbury  
Kilburn High Road  
**Queen's Park**

Underground:  
Kilburn, West Hampstead (Jubilee Line)  
Kilburn Park (Bakerloo Line)

Bus: 16, 31, 32, 98, 189, 206, 316, 328



**LATIN  
AMERICAN  
HOUSE**

De 2 a 5 años de edad  
De lunes a viernes  
8am—6pm  
**48 semanas al año**



nursery@casalatina.org.uk  
Teléfono: 020 7624 9398



Sábados  
10am—1pm  
Durante el período escolar

spanishschool@casalatina.org.uk  
Teléfono: 020 7372 8653

# LATIN AMERICAN HOUSE



## THE LATIN AMERICAN HOUSE'S MENCHÚ NURSERY IS RECRUITING:

WE ARE LOOKING FOR A FULL-TIME QUALIFIED NURSERY NURSE (LEVEL 3 OR EQUIVALENT) TO JOIN OUR EXPERIENCED STAFF TEAM WHO PROVIDE HIGH-QUALITY BILINGUAL EDUCATION AND CARE IN A UNIQUE MULTICULTURAL ENVIRONMENT.

HOURS OF WORK: 35hrs per week.

SALARY: £16,653 per year (gross salary)

LOCATION: Kilburn, London

Full details of this position are available from: [www.casalatina.org.uk/vacancies](http://www.casalatina.org.uk/vacancies)

Closing date for applications is 17:00 on 10 July 2015. Applications received after the closing date will not be considered. Interviews will be held on 23 July 2015.



## Filetes al Grill con Salsa de Vino Tinto

Por Lluvia Almada



### Ingredientes:

- 4 filetes mignon
  - Sal y pimienta al gusto
  - Aceite de oliva
  - 1 diente de ajo triturado
  - 1 cucharadita de azúcar
  - 1 cucharada de harina
  - 3/4 de taza de vino tinto
- Hierbas finas al gusto

### Elaboración:

Sazonar los filetes con sal y pimienta y colocarlos al Grill (parrilla) bien caliente y cocinar por unos minutos por ambos lados dándoles el término de su preferencia. Reservar. En un sartén agregar un poco de aceite de oliva y sofreír el ajo. Añadir la cucharada de harina y dorar ligeramente para continuar agregando el vino tinto y el azúcar. Dejar reducir hasta obtener una salsa. Agregar un poco de hierbas finas al final.

### Sugerencias para la presentación:

Una puede ser dejando espesar la salsa de vino tinto lo suficiente para poder formar una cama de salsa.

Después colocar unos vegetales a la parrilla y por encima el filete bañándolo con un poco de salsa y por último colocar unos espárragos al grill.

Otra puede ser utilizando la salsa de vino tinto ligerita agregándole unos champiñones salteados. Colocamos el filete en el plato y lo bañamos con la salsa, acompañando con un guacamole y verduras a la mantequilla.



Filete al Grill con Salsa de Vino Tinto. Mis Recetas y Sabores